





Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
5053/A





Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
5053/A



Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
5053/A



Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
5053/A

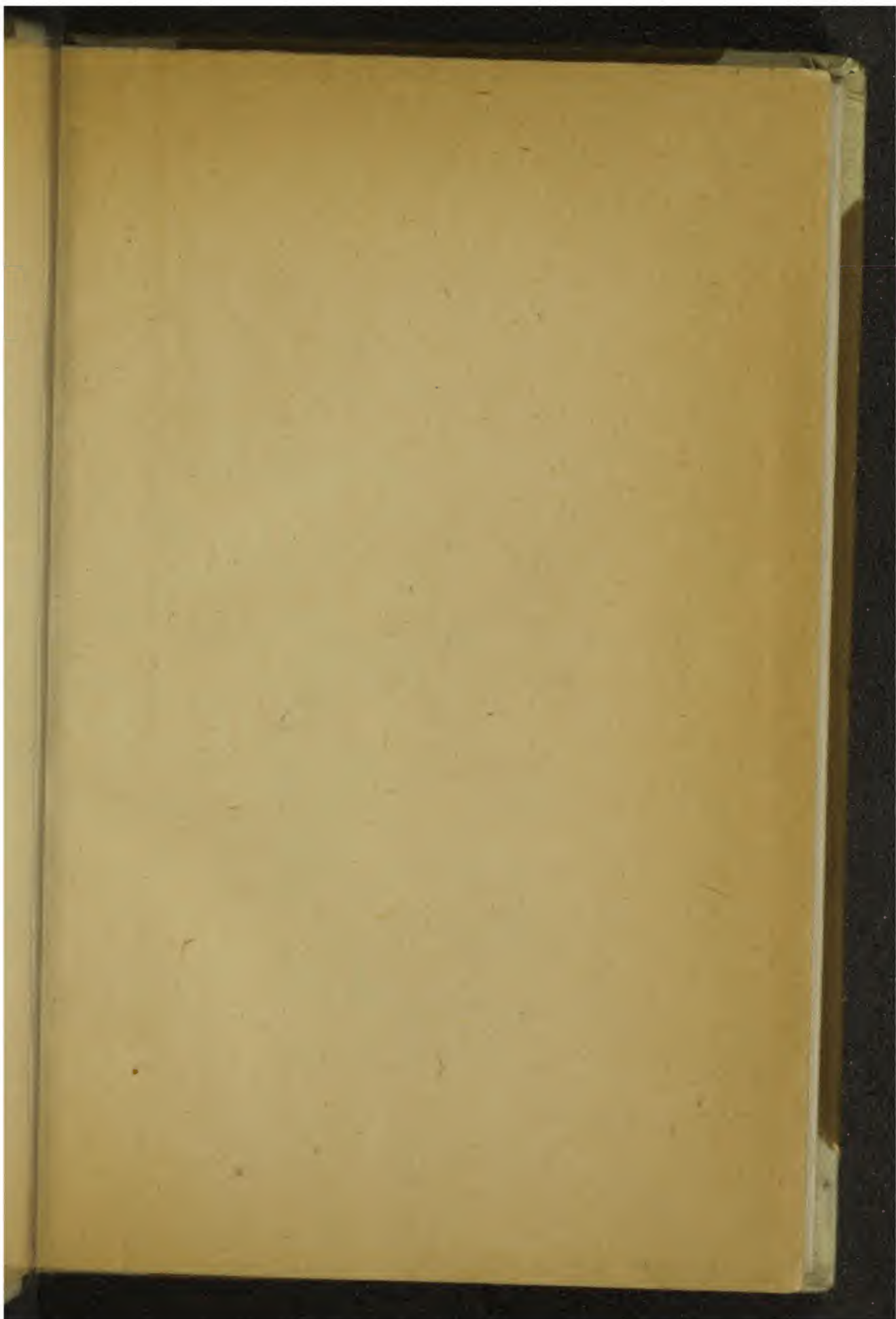
K

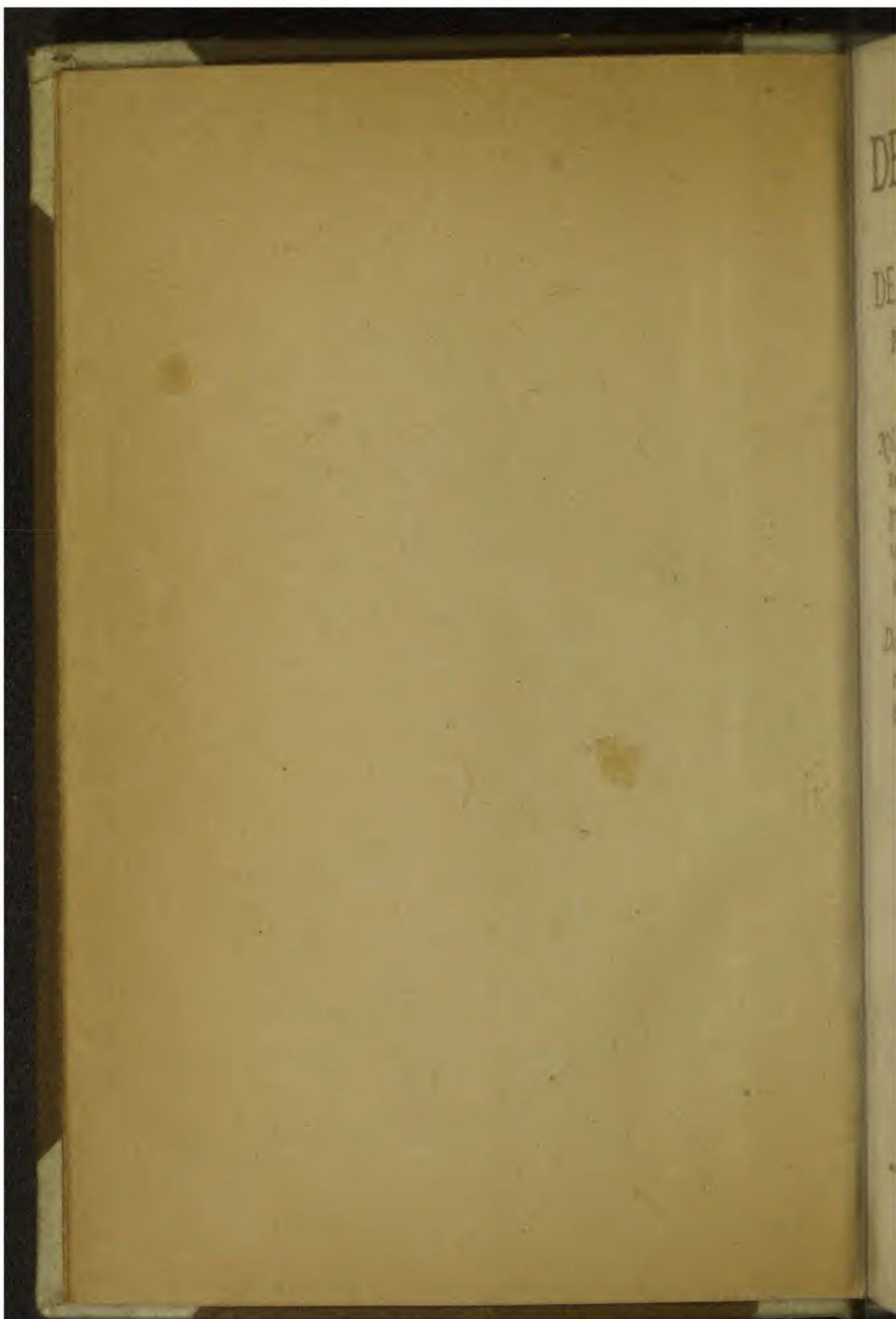
C II . 00

16

5053 / A







10882
70
TRATTATO
DELLA NATVRA
DE' CIBI ET DEL BERE.

DEL SIG. BALDASSARE
PISANELLI MEDICO
BOLOGNESE.

Nel quale non solo tutte le virtù, & vitij di quelli minutamente si palesano, ma anco i rimedij per correggere i loro difetti copiosamente s'insegnano, tanto nell'apparecchiarli per l'uso, quanto nell'ordinare il modo di riceuerli.

Distinto in un uago, e bellissimo partimento, tutto ripieno della Dottrina de' piu celebrati Medici, & Filosofi, con molte belle Historie Naturali.



IN VENETIA, MDXCVI.

Appresso Michele Bonibelli.

TRATATO
DELLA NATURA
DEI SIGILLI
PIRENEI
E
DEI SIGILLI

DEI SIGILLI
PIRENEI
E
DEI SIGILLI

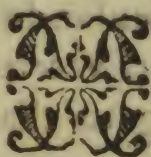
DEI SIGILLI
PIRENEI
E
DEI SIGILLI

DEI SIGILLI
PIRENEI
E
DEI SIGILLI

DEI SIGILLI
PIRENEI
E
DEI SIGILLI

CO
AL MOLTO MAG.
SIGNOR MIO
OSSERVANDISS.

Il Signor Giouan. Francesco Mageni.



Irea la sincera affettione quale e la mia verso V. S. non puo essere arrestata da debolezza di forze, che non faccia l'ufficio suo, & perche ella è di natura tale, che non sà stare otiosa, ma bisogna, che a tempo & luogo si mostri fuori a qualche segno viuo: niuno altro rispetto ha potuto ritenermi dal dedicare a V. S. questo libro, che hora di nouo ho fatto ristampare del Signor Baldassare Pisanelli. Hammi mosso ueramente a questo non solamente l'affettione che io porto a V. S. ma il merito suo, & la sua molto gentil natura, che non contenta per
† a esercizio

essercitio suo d'occuparsi ne gli importantissimi
maneggi, si stende ancora a diletтары delle belle let-
tere, & a fauorite con ogni termine di cortesia i se-
guaci di quelle amando & accarezzando i uirtuosi
con uiuo essemplio d'animo ueramente grande, &
generoso. Mi sono anchora, persuaso, che que-
st'opera non debba essere à Vostra Signor. se non
grata, rispetto alla materia, che in essa si tratta, la-
quale e della natura de' cibi piu ordinarij nel uiuere
humano. Laqual notitia non e dubbio che puo esser
di diletto, & di giouamento insieme, per saper ualer-
si, & usare i buoni ricusando, & astenendoci da' no-
cui. Vostra Signor. accetti questo picciol segno
dell'animo mio obligato alla sua gentilezza, & me
degnisi d'hauer nel numero di quelli, che l'amano,
offeruano le sue honorate qualità, & io pregando-
le per fine ogni piu uera felicità, & contento le ba-
cio la mano.

Di Venetia, Il di X X V. Maggio
M D L XXXIX.

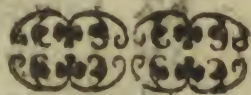
Di V.S. Molto Magnifica.

Seru. Affeitionatiss.

Barezzo Barezzi.

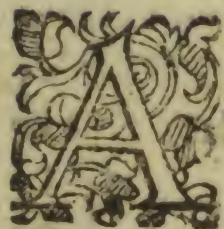
TAVOLA DELLE

coſe che nella preſente opera
ſi contengono .



A effetti. 178

I Bere perche ſia neceſſa-
rio. 161



Ceto. 50

Acetoſa. 51 + Boraggine. 45

Acqua, ſua + Butiro. 155

natura, & ef-
fetti. 74

C

Aglione. 57

+ Agnello. 83

+ Agreſto. 151

Anatra. 98

Anguilla. 131

+ Aranci. 66

Armeniache. 11

+ Alſparagi. 38

Artiuochi. vi.

B

B Ecçaſichi. 110

Bere freſco, & ſuoi

Alamaro. 122

Canella. 142

Capi di latte. 156

Capo. 107

Capone. 92

Cappari. 36

Capretto. 82

Caprio. 88

Cardi, & Carcioffi. 39

Carotte. 49

Carpione. 114

Carcioffi. Caſcio .

TAVOLA

Cascio.	158	† Fraghe.	10
Castagne.	31	Fragolino.	33
† Castrato.	80	Funghi.	34
Cauoli.	71		
Ceci.	75		
Cedri.	68		
Cedriuoli.	63	† G Allo d'India .	94
Cefalo.	125	G Garofani.	143
Ceruo.	87	Geugeuo.	144
† Cicorea.	46	Giuncata .	157
Cipolla.	58	† Granate.	18
Ciregie.	8	Granchio.	136
Coniglio.	90		
† Cotognc.	17	L	
D		L Accia .	25
D Attili.	39	L Lampreda.	119
D Dentale.	120	Latte .	54
Dragone.	55	Lattuca.	42
		Lente.	76
		Lepre.	89
E		Limoni.	67
† E Ndiuia .	43	Luccio.	130
		Lumaca.	137
F		† Lupoli.	47
† F Agiano .	99		
F Fagioli.	74	M	
Faua.	73		
Fegato.	109	M Andorle.	30
† Fichi.	2	M Mele.	148
† Finocchio.	37	† Melloni.	4
		Menta,	

TAVOLA

* Menta.	50	* Pimpinella	52
* More.	7	Piselli.	72
Mosto cotto.	149	* Pistacchi.	27
		Porco.	84
		Porco seluaggio.	85
		* Porro.	61
		* Prune.	6

N

N Espole. 21
* N Nocemoscata. 145

Noci. 22

* Nocciuole. 23 # Q Vaglie. 104

Q

R

* O Liuc. 24
Ombrina. 116

Oiata. 131

* Ostrega. 134

* Oua. 106

occu] P

* P Aperio. 97

Pauone. 95

Pepe. 141

* Pere. 15

* Pernice. 100

* Persiche. 12

* Petrosello. 53

* Piccioni. 96

Piedi. 112

* Pignoli. 26

R Adice. 56

Ranocchie. 140

* Rapa. 62

Regole del bere. 161

Ricotta. 158

Riso. 77

S

* S Alfa. 152

S Sarda. 131

Scalogna. 60

Sorbe. 20

Spigola. 124

* Spiuacchi. 39

Spinoso. 91

Sturione. 115

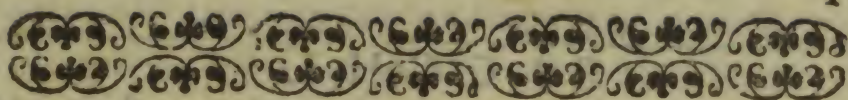
Tartuffi,

TAVOLA

T		Natura	16
Artuffi.	33	Vino e sue leggi & effe	16
Telline.	139	ti.	16
Tenca.	128	Vitella.	7
Testicoli.	111	Vua.	6
Testudine.	138	Vua spina.	6
Tonno.	127		
+ Tordi.	101	Z	
Tortore.	105	Afferanno.	146
Triglia.	117	Z Zuccaro.	147
Trippa.	110	Zucca.	70
+ Trutta.	114		

V

V Accina.	76	
Vini diuersi, eloro		I L F I N E.



TRATTATO.

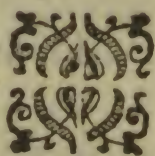
DELLA NATVRA

DE' CIBI ET DEL BERE.

DEL SIG. BALDASSARE

PISANLLI MEDICO

BOLOGNESE.



Nel quale non solo tutte le virtù, & vitij di quelli minutamente si palesano, ma anco i rimedij per correggere i loro difetti copiosamente s'insegnano, tanto nell'apparecchiarli per l'uso, quanto nell'ordinare il modo di riceverli.

Distinto in un uago, e bellissimo partimento, tutto ripieno della Dottrina de' piu celebrati Medici, & Filosofi, con molte belle Historie Naturali.

A

FICHI

F I C C H I.

Elettione. Prima i banchi, seconda i rossi, & ultimamente i negri, perche quei che hanno la scorza piu sottile, sono piu digestibili, ma tutti senza scorza, mō di, netti, & maturi.

Giuamenti. Nutriscono ottimamente, purgano le reni dalla renella, preferuano dal ueleno, nutriscono piu de gli altri frutti, cauano la sete, e nettano il petto.

Nocumenti. Generano uentosita quando se ne mangiano molti, e però offendeno lo stomaco a quei che patiscono dolori colici, e che sono pieni di crudità.

Rimedio. Mangiandoci appresso granati, o aranci acetosi, ouero altri cibi che siano conditi con l'aceto.

Gradi. Sono caldi nel primo grado, & humidi nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buoni in tutti i tempi massime nell'Autunno. A tutte l'etadi eccetto che a uecchi, & a tutte le complessioni, ma che siano ben maturi.

HISTORIE NATURALI.

I Fichi non nutriscono quanto i grani, e la carne, ma piu de gli altri frutti, e piu presto. Quando non incominciano a maturare, mostrano il latte, quādo sono maturi il frumento, e quando sono maturissimi mele. Sono composti di seme, scorze, e carne. Il seme non nudrisce, anzi è
di

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 3

di natura di pietra, la scorza è dura da digerirsi, ma la carne nutrisce assai. Appresso loro si bene l'acqua fresca, perche sono caldi, sì come appresso i frutti freddi si bene il vino. Ingrassano, leuano il mal colore giouano al coito, e quando sono a fatto maturi sono ancora del tutto senza pericolo. I secchi giouano alla tosse, e perche sono glutinosi, si mangiano con le noci, o con le mandorle, che così si fanno piu aperitui, e piu sani. Purgano le Reni che sono sane, e non quelle che sono ulcerate, della uiscosità, ma sono alquanto uentosi, Sono calidi nel secondo grado e secchi nel mezzo del primo, à molti prouocano il sudore, & generano pidocchi. Questo arbore per la poca radice presto inuecchia, & il suo frutto non ha nessuno odore.

V V A.

Elettione. Matura, bianca, dolce, e che sia discorza sottile, perche passa piu presto, e genera manco uentosità.

Giouamenti. Nutrisce ottimamente, fa ingrassare presto, rinfresca, il fegato infiammato, & prouoca l'orina, & accresce il coito.

Nocuenti. Apporta sete, fa uentosità, conturba il uentre, e genera dolori colici quando se ne mangia assai, & fa gonfiare, & dolere la milza.

Rimedio. Mangiandoci appresso alcuna cosa salata, e granati, o arāzi, o altri cibi acetosi, ouero che siano con l'aceto conditi.

Gradi. E calda nel primo grado, & humida nel secondo, ma temperatamente senza eccesso.

A 2 Tem-

4 **Trattato della Natura de' Cibi**
Tempi Etadi CompleSSIONi. E buona nell'Autunno
e nel Verno, e se si mangia con misura, e modo gio-
ua a tutte le compleSSIONi, & etadi eccetto che a' ucc-
chi perche gli accresce il catarro.

HISTORIE NATURALI.

Si deue guardare l'buomo d'inghiottire la scorza, &
i granelli che sono dentro l'uua, perche impediscono la di-
gestione, e tardano il descendere de gli escrementi. Non
si ci beua appresso acqua che sia con neue, perche gene-
ra dolori colici. L'uua bianca si loda piu della negra, per-
che è piu penetrabile, se per alcuni giorni starà colta, &
appesa, perderà la uentosità, e diuerà migliore. Quanta
ella è piu matura, è anco di minor nutrimento. che l'uua
nutrisca, ne fanno fede i guardiani delle uigne, che per
vn pezzo non mangiano altri cibi, ella gioua ancora al
petto & al polmone, L'uua passa dolce ingrassa il fega-
to ch'è sano ma nuoce à quello ch'è duro, e così alla mil-
za: gioua allo stomaco, & a i dolori de gl'intestini, alle
Reni, & alla uesica, apre l'opilationi, e nutrisce assai,
Quella che ha dell'acerbo nutrisce meno, e stringe il cor-
po. Quella che non ha granelli, e migliore dell'altre, & è
ottima per il petto, e per la tosse.

MELLONI.

Electione. Che siano di odore, e di sapore esquisi-
ti, al gusto sommamente grati, che siano freschi e che
siano maturi, ne ci sia altro giudice, che il gusto.

Giouamenti. Rinfrescano notabilmente, netta-
no

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 5

no il corpo, prouocano l'orina, e chi ne mangiano assai, si assicura dalla pietra e renella; cauano la sete, e prouocano l'appetito.

Nocumenti. Fanno uentosità, e dolori nel uentre, e però quei che patiscono i dolori colici, se ne deuono in tutto astenere, e così quelli che hanno la milza grossa.

Rimedio. Mangiando seco il cascio uecchio, e cose salate, e beuendoci appresso ottimo uino, e mangiando poi altri cibi, de' quali ne siano alcuni acetosi.

Gradi. Sono freddi nel secondo grado, & humidi nel terzo.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buoni ne i tempi caldi, & ardenti, buoni per ogni età, eccetto che per uecchi, e nucono ai flemmatici, & a i melanconici.

HISTORIE NATURALI.

De' Melloni alcuni sono lunghi, e si chiamano Melopeponi, & alcuni rotondi, e si dicono Peponi, o Melloni. De' primi si mangia quella sostanza incisa, che contiene i semi, ma in questi ultimi huomini se n'astengono di mangiarla. Questi non sono così buoni come i primi, perche il loro liquore grosso, e uischioso nuotando nella superficie si ua spartendo intorno a i lati, ma il liquore de' lunghi scorrendo perde la uiscosita. si conosce che i Melloni sono astersiuui perche i corpi sordidi fricati col Mellone, perdono la brutezza. Non si deueno mangiare se non a stomaco uoto, perche essendo di facil conuersione, subito si mutano in quell'humore, che trouano nello

4 3 Sto.

Stomaco. Appresso si hanno da mangiare cibi di ottima festanza. In Greeco si dice questo frutto Pepon, che vuol dire in nostra lingua maturo. Spartiano lodaua piu de gl'altri Melloni quelli d'Ostia. forsi che à quei tempi era no in prezzo.

P R V N E.

Elettione. Che siano secondo la loro spetie ben mature, di scorza sottile, al gusto dolci, e che non siano aspre, ne astringenti, e si colgano auanti il leuar del Sole.

Giouamenti. Purgano la colera, smorzano il calore, rinfrescano, & humettano tutto il corpo, cauano la sete, e fanno uenire appetito.

Nocumienti. Nucono a quei che hanno lo stomaco debole, e freddo, perche generano humore acquoso: Nucono a i decrepiti & a i flemmatici.

Rimedio. Mangiando appresso di quelle il zuccaro rosato, ouero l'aromatico rosato; ma de' cibi se il mangiano appresso quei che sono salati.

Gradi. Sono fredde nel principio del secondo grado, & humide nel fine del terzo.

Tempi Etadi CompleSSIONi. Sono ottime nei tempi molto caldi per i giouani, e per quei che sono colerici, & sanguigni.

HISTORIE NATVRALI.

Le Prune sono molto lodate nelle febri ardenti, perche leuano la sete, smorzano la furia, e l'ardore della colera, & la purgano per le parti inferiori. Si prohibiscono a que'

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 7

a que' che hanno dolori colici, perche sona acquose, e uentose. Si uietano anco a Decrepiti, saluo se non gli beueno appresso un buon uino uecchio, & odorifero, perche per loro natura raffreddano notabilmente lo stomaco. Le bianche hanno la scorza piu dura, e pero piu tardi si digeriscono. Mature generalmente indeboliscono, e rilassano lo stomaco. E perche danno al corpo poco o nessun nutrimento, pero si deuno mangiare auanti pasto, e mangiarci appresso cose di buona sostanza, e beuerci buon vino. Si lodano molte le Damaschine, cosi nominate da Damasco Citta di Soria, laquale abonda di perfettissime Prune. Bisogna guardarsi delle uerdi, dure, acerbe, e pontiche, perche nuocono in molti modi, ma s'usino le dolci, e ben mature.

M. O. R. E.

Elettione. Che siano negre, grosse, bene mature, non toccate da animali, e si colgano auanti il leuar del Sole.

Giuamenti. Leuano uia tutte l'asprezze della gola, leuano la sete, lubrificano il corpo, smorzano la colera, e fanno uenire l'appetito.

Nocumenti. Fanno dolori nello stomaco, e lo conturbano, quando lo trouano ripieno di cattui humori, e generano ancora uentosita.

Rimedio. Si hanno da leuare col uino auanti che si mangino, & appresso si mangino alcuno delle acerbe, & altri cibi che siano acetosi.

Gradi. Le mature sono calde temperatamente, & humide nel secondo grado, ma le acerbe sono

A 4 fred-

8 Trattato della Natura de' Cibi
fredde, e secche.

Tempi Etadi CompleSSIONi. Sono buona ne i tempi molto caldi, per i giouani, e per quei che sono colerici e sanguigni.

HISTORIE NATURALI.

Si proibiscono le acerbe, perche come crude, & indigeste generauo molta uentosita, ma se si pigliano quelle che sono dolci, e ben mature, sono assai grate allo stomaco, ma si hanno da mangiare auanti pasto, da quei però che non hanno humori corrotti nello stomaco. Poco nutriscono, e tengono lubrico il corpo, discendono presto dallo stomaco, ma tardi da gli intestini, e fanno anco calar presto gli altri cibi. Humettano assai, e bene si digeriscono da chi ha lo stomaco uacuo. Se si raffreddano con la neue, acquistano gran uirtu di raffreddare, perche da se non si mescolano con cose fredde, l'acerbe stringono il corpo. Horatio nel 2. lib. de' suoi sermoni alla Satira 4. lodo le More con queste parole. *Ille salubres Aestates peraget qui nigris prandi amoris Finiet, ante graue uergerit arbore solem.* Questo frutto era prima bianco, ma dal sangue di Piramo e Tisbe diueto rosso. Quest' arbore perche non fiorisce se non passato il freddo si chiama prudentissima da Poeti.

C I R E G E.

Elettione. Che siano di dura sostanza, ma ben mature, come sono le Appie, e le Ceciliane di Plinio, dette da noi Corbine, che pare, che tingano di sangue.

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 9

Gionamenti. Moueno il corpo, e presto se ne scē dono dallo stomaco al basso, cauano la sete, rinfrescano e prouocano l'appetito.

Nocumenti. Subito si putrefano e gonfiano lo stomaco, per il uento che generano, quando se ne mangiano assai, e massime se sono *Acquaiole*.

Rimedio. Mangiandole appresso senza interuallo di tempo, cibi di ottima sostanza, e che siano alcuni salati, & alcuni acetosi.

Gradi. Sono fredde nel primo grado, & humide nel secondo.

Tempi Etadi CompleSSIONi. Sono buone ne i tempi caldi per i giouani, & per quei che sono colerici, e sono triste per i uecchi, e per i flemmatici.

HISTORIE NATURALI.

*Le Ciregie poco, o nēssun giouamento apportano al corpo, perche sono quasi di nēssuno, o almeno di cattiuo nutrimento. Quando sono fresche, e mature moueno il corpo, ma quando sono secche l'astringono, si deueno eleggere quelle che sono dure, perche piu difficilmente si putrefanno si deueno fuggire quelle che sono insipide, e molto acquose, dette uolgarmente, *Acquaiole*, e da Plinio *Iuliane*. Non si mangiano per cibo, ma per rimedio da smorzare la sete, e l'ardore da chi fa fatica ne tēpi caldi. Le Ciregie furono dette *Cerasia* da *Cerasunte* citta di Pōto, donde furono portate. Non furono mai in Roma, auāti che *Luculo* uincesse *Mitridate*. Egli 680. anni dopo la foundatione di Roma, le porto di Ponto. In Egitto non hāno potuto mai conseruarsi, ne far frutto, con tutto che ci habbiano usata grandissima diligenza. Le *Pisciole* giouano,*

no, e sono grate allo stomaco, perche smorzano l'ardore della colera, e tagliano la viscosita della flemma, e fanno uenire appetito, massime cotte con buona quantita di zuccaro sopra. Le Marasche sono piu acetose di tutte l'altre, e pero cotte, e condite ne' uasi di uetro col zuccaro riescono migliori che crude.

F R A C H E.

Elettione. Che siano rosse, non mature, grosse, di grandissimo odore, e domestiche, perche si seluaggie per la loro asprezza offendono lo stomaco.

Giuamenti. Smorzano il bollimento, & l'acutèzza del sangue, e della colera rinfrescano il fegato, lauano la sete, fanno orinare, e prouocano l'appetito.

Nocumenti. Nucono ai Paralitici, & a tutti quei che patiscono dolori di nerui, e fanno danno a quei che hanno lo stomaco debole.

Rimedio. Lauandosi prima con uino buono e nettandosi bene dalle frondi, e da ogni brutezza, e poi mangiandosi con molto zuccaro.

Gradi. Sono fredde, e secche nel primo grado: ma quanto sono piu mature, sono ancora piu temperate.

Tempi Etadi complessioni. Sono otrime ne' tempi caldi all'etadi giouinili, & alle complessioni coloriche e sanguine.

HISTORIE NATURALI.

Le Fraghe sono molto aggradenoli l'estade ne cibi, e
se

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 11

se bene da gli antichi medici non furono conosciute; tut-
tauia per esperienza si conosce che conferiscono a gli sto-
machi colerici, è ehe leuano la sete: Saldano le ferite, sta-
gnano il sangue, & i flussi, ma prouocano l'orina. La de-
cottione rinfresca il fegato, e lo riduce al suo tēperamē-
to naturale, quādo che per souerchio caldo si troua esser
infiammato. L'istessa decottione purga le Reni, e lauādosì
la bocca, ferma il catarro, & i denti smossi, e cōforta le
gingiue. Il loro uino disicca i Quossi del uiso, et chiarifica
gli occhi. Questi frutti sono piu celebrati da Poeti, che
da Medici: forse che nō erano così bene all'hora conosciu-
ti, & hanno hauuto nome di Montagnoli, molli, Rossseg-
gianti, odorosi, bassi, uinosi, sanguinolenti, e rutilanti.

A R M E N I A C H E.

Elettione. Che siano grosse, ben colorite, molto
mature, con il nociuolo dolce, e che dall'osso facil-
mente si distacchino, e siano dolcissime al gusto.

Giouamenti. Leuano la sete, risuegliano l'appeti-
to, fanno orinare, il loro nociuolo ammazza i uer-
mi, e l'infusione fatta con le secche gioua alle fe-
bri acute,

Nocumenti. Gonfiano lo stomaco, subito si cor-
rompono, e riempiono il sangue di molta acquosità,
& humidità, e lo dispongono a corruttione.

Rimedio. Mangiandoci appresso anisi, ò cibi con-
diti con sale, o con specie, o cascio uecchio, & beuē-
doci appresso un buon uino uecchio odorifero.

Gradi. Sono fredde & humide nel secondo
grado;

Tempi

Tempi Etadi Complessioni. Sono buone nel fine di Maggio e nel primo di Giugno, per i giouani, e per quai che sono di colerica e sanguigna complessione, e che hanno lo stomaco gagliardo.

HISTORIE NATURALI.

Le Armeniache furono cosi dette, perche furono portate di Armenia; sono chiamate da Greci Bericocia da Latini Precoccia, laqual uoce uol significare Primaticcio, che in uero sono de' primi frutti che compariscono al fine della Primavera. A Roma si chiamano Grisomele, & albriocche, in Toscana Baccoche, e Moniache, & in Hispania Albriquoquos, & Alberges. Galeno al 2. lib. della facultà de' gli alimenti disse, che questi frutti erano migliori delle persiche, & che non si corrumpeuano cosi presto, come fanno quelle, ilche in tutto e per tutto è contrario all'esperienza, & alla ragione; onde bisogna dire che il testo sia corrotto, o ch'egli hauesse guasto a fatto il gusto. Poi che queste si vede che rilassano lo stomaco, e le Persiche lo racconciano l'Armeniache subito si conuerteno in colera, non danno nutrimento, sono di pessima sostanza, si putrefanno velocemente, riempino il sangue di molta humidità, lo dispongono a corruzione, e generano feбри pestilentiali, e fanno flemma grossa, e uischiosa nel fegato, e nella Milza. Il loro oglio gioua assai all'hemorchi di infiammate, & a tutte l'infiammagioni.

PERSICHE.

Elettione. Odorifere, ben colorite, ben mature, e che da gl'ossi facilmente si distacchino, e che siano

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 13

no anco di ottimo sapore.

Giouamenti. Fanno mirabil resistenza al fettore del fiato che uiene del stomaco, l'odor loro e' contra le passioni del core, e le foglie trite poste sopra l'umbilico ammazzano i uermi.

Uocumenti. Generano humori che subito si corrompeno per esser di natura molle, acquosa, & generano ancora uentosità.

Rimedio. Beuendoci appresso un uiuo buono odorifero, & aromatico, essendosi mangiate à stomaco uuoro.

Gradi. Sono fredde nel primo grado, & humido nel terzo.

Tempi Etadi Complezioni. Sono buone nella estate per i giouani, e per i colerici, e sanguigni, ma triste per i uecchi, e per i flemmatici, e per chi ha stomaco debole.

HISTORIE NATURALI.

Le Persiche, che sono tenere, e che si distaccano dall'osso, presto si digeriscono, ma quelle che stāo agli ossi cōglutinate, sono dure, e di tarda digestione. Le mature generano appetito, se si mangiano in principio, & in nessun modo si hanno da mangiare nell'ultimo del pasto. Appresso le persiche bisogna beuere un uino buono, che sia vecchio, & odorifero. Onde nō lascierò di auuertire, che il uino, nel quale le Persiche sono state infuse non si fa cattiuo, perche habbia tirato a se il ueleno delle Persiche, come il uolgo si crede, ma diuenta tristo, perche le Persiche per essere spongiose, e porose, hanno tirato a se lo spirito, e l'anima del uino, e pero egli resta suanito, e
sen-

senza uirtù Le Persiche habbero questo nome dalla regione di Persia donde furono portate; e sono de'gli Antichi dette dolci, e Mature Molti lodano le Duracine, che niun si staccano, perche sono saporite, & hanno del coto gnino: ma questo si deueno mangiare dopo pasto.

M E L E.

Elettione. Dolci grosse, colorite, e sopra tutto che siano ben mature. Le Appie tengono la prima lode, e la seconda le Rose.

Giuamenti. Confortano notabilmente il cuore, cauano la sete, & allargando il petto maturano il catarro, fanno sputare, e sanano la tosse.

Nocumenti. Nucono a quei che hanno lo stomaco debole, e che patiscono dolori di nerui, massime se si mangiano crude, & in molta quantità.

Rimedio. Diuentano migliori quando si cuocono, e poi si mangiano con molto zucchero sopra, e così anisi confetti, ouero mangiandoci appresso zucchero rosato.

Gradi. Le dolci sono calde nel primo grado, & humide temperatamente, ma le acetose, e le ponti che sono fredde, e secche.

Tempi Etadi CompleSSIONi. Suono buone l'Autunno, & il uerno per i giouani, e per quei che sono colerici, & che hanno buono stomaco.

HISTORIE NATVRALI.

Sotto il nome di Mele si comprendeno molto, e differenti specie: le dolci, le acerbe, e le insipide, le quali tutte sono

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese . 15

Sono di natura, e di qualita diuerse ma secondo le loro facultà, si deuono usare diferentemente, percioche le dolci si usuranno per lubricare il corpo, e per facilitare lo spinto, le acerbe per stringere il corpo, e le insipide, o (come si dicono) le sciocche si lascieranno da parte come a fatto inutili, Le Appie confortano il cuore, aromatizano lo stomaco migliorano la digestione, rallegnano l'animo, e leuano le sincope, e della somiglianza del sapore furono dette da Dioscoride Melimele. Sono nel secondo luogo di bontà le Mele Rose: dette da Dioscoride Epirotiche ouero Orbiculate. Quelle che si cōseruano l'inuerno, sono, piu gioueuoli perche depongono la uentosità, e si fanno piu saporite. Le Melle non si hanno da mangiare, auanti che si maturino sopra l'arbore, perche sono di malissime nutrimento. Le Mele agre, & acetose generano flemma assai, e fanno perdere la memoria, le dolci si mangiano prima, e poi secondo l'intentione.

P E R E.

Elettione. Dolci, e ben mature 1. le moscatelle 2. le ghiacciuole. 3. le Bergamote. 4. le buonchristiane. 5. le carauelle. l'ultime sono quelle che si cōseruano l'inuerno per cocere.

Gionamenti. Sono grate al gusto; risuegliano lo appetito, danno forza a gli stomachi deboli, e fanno discener piu presto gli escrementi a basso.

Nocumenti. Nucono a quei che patiscono dolori colici, perche generano, sangue freddo e uentoso, fanno ancora gran danno a quei che le mangiano auanti pasto.

Ri-

16 Trattato della Natura de' Cibi

Remedio. Mangiandole dopo tutti gli altri cibi, o ben mature, o cotte con molto zucchero sopra, e beuendogli appresso un buon uino odorifero.

Gradi. Sono fredde nel primo grado, & secche nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buone nell'autunno, e nell'inuerno a tutte le etadi, e complessioni conferiscono: eccetto che a uecchi, & a flemmatici.

HISTORIE NATURALI.

Sono quasi infinite le specie delle Pere, percioche gli antichi haueuano le *Crustumine*, le *Falerne*, le *Superbe*, le *Decumane*, le *Pompeiane*, le *Liceriane*, le *Fauoniane*, le *Tiberiane*, & altre innumerabili, e noi hauemo oltra le nominate, le *Ciampolline*, e *Papale*, le *Durelle*, le *Zuccaie*, le *Vernareccie*, le *Gentili*, le *Spinose*, & altre, le quali non sono tutte di una natura, se ben tutte sono astringenti, Si hanno da fuggire le seluaggie, e tutte le aeerbe e Pontiche, perche nuocono a i nerui. Non si mangiano in principio, ma doppo tutti gli altri cibi, quelle che sono insipide sono di pessima qualita. I granelli che stanno dentro le Pere, amazzano i uermi, e preseruano dalla putredine. Non lasciarò di dire, che questo nome *Bergamot* viene di *Turchia*, oue *Bergh* significa Signore, e *Mot* vuol dir *Pero*, quasi che questo sia il signore de' peri, ouero ch'egli sia *Pero* da Signori. L'arbore fu nominato *Pyrus*, perche ua sempre in alto facendosi piu acuto in forma di piramide. I seluaggi tardi si maturano.

COTO.

COTOGNE.

Elettione. Quelle che propriamente si dicono mele cotogne, che sono piccole piatte, compartite infette, giale, lanuginose, e piu odorate dell'altre, e che siano ben mature.

Giouamenti. Rallegrano, e confortano il cuore, & fortificano la bocca dello stomacho, stagnano i flussi, e racconciano gli stomachi rilassati, se si mangiano dopò pasto.

Nocumenti. Nucono a i nerui se si mangiano crude, & auanti pasto in troppa quantita, & a molti fanno risuegliare i dolori colici quando non sono ben mature.

Rimedio. Cuocendosi ben nel mele, ouero dopò che sono cotte, mettendoci sopra molto zucchero, o Muschio, ouero facendosiene la cotognata.

Gradi. Sono fredde nel fine del primo grado, e secche nel principio del secondo.

Tempi Etadi CompleSSIONi. Sono buone nell'autunno, e nell'Inuerno per tutte l'etadi, e per tutte le compleSSIONi, ben cotte, e mangiate inconueniente quantità.

HISTORIE NATVRALI.

Sono tre spetie di Cotogne, la prima e quella che si chiama propriamente Mele Cotogne, che sono le migliore, le seconde sono quelle che volgarmēte si dicono Pere cotogne: le prime si chiamano da Greci Cyponia, perche furono portate in Italia da Cidone castello di Candia: le

B

secqn-

seconde sono dette da Dioscoride, e da Galeno *struthie*, che sono molto simili alle Pere, le terze si dicono *bastar de*, perche nascono da gli annessi fatti dall'una specie sopra l'altra. l'odore delle *Cotogne* goua a tutte le passioni del cuore, & e contra l'imbriachezza. Mangiate *auanti* cibo stringono il corpo, e dopo il cibo lo rilassano. *Mangiate* crude fanno dolor *pungitiuo* nel uentre; e però si hanno da mangiar cotte, e non crude. Le *Cotogne* se bene stringono il corpo, nondimeno per accidente *prouocano* l'orina fermano il uomito, & tengono a basso i vapori che non uadano al capo. Le *Cotognate* che si fanno col zuccaro e muschio diminuiscono l'humor *melanconico*. Al tempo di Galeno si portauano di Soria, e d'Iberia le *cotognate* a Roma.

GRANATE.

Elettione. Le dolci che siano grosse, con i grani grossi, ben mature, e che siano facili scorticare, e le acetose che habbiano assai succo.

Giouamenti. Le dolci giouano allo stomaco, al petto, e alla tosse & accrescono il cōito, e l'acetose giouano al fegato caldo, & alle febri.

Nocumenti. Le dolci genera uo uentosità, e calidità, e però si proibiscono nelle febri. Le Acetose sono nemiche al petto, & offendono i dēti, e le gingiue.

Rimedio. L'una specie curata il nocumēto fatto dall'altra, & però si mangiano i granelli dell'uua e dell'altra mescolati insieme.

Gradi. Le dolci sono calde, & humide temperata-

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 19
ratamente. E le acetose sono fredde di sottil stirticità
nel secondo grado.

Tempi Etadi CompleSSIONi. Le dolci sono buone
l'inuerno per tutti, e le acetose l'estate per i corpi co-
lerici, e per i giouani, ma sono nemiche a i uecchi,
perche gli stringono il petto.

HISTORIE NATVRALI.

Le Granate hanno hauuto il nome dalla moltitudine
de' grani ch'elleno producono, e non dal regno di Grana-
ta in Spagna, come molti si credono, anzi quel regno per
esser di questi frutti fertilissimo, ha tolto da questi il no-
me, e l'impresa, che per sua insegna particolar fa un Po-
mo Granato. Sono di tre spetie, dolci, forti, e vinosi. I vi-
nosi sono quelli che volgarmēte si chiamano Agro dolci
ò di mezo sapore, e da alcuni sono detti schiaui, e in To-
scana Vaiani. I forti si fanno diuentar dolci, mettēdo lo-
ro alle radici letame porcino, ouero humano con orina
riserbata di molti giorni. Gli acetosi si dāno a caldi, e co-
lerici per la 2. mensa, perche smorzano la colera gagliar-
damente, & il loro vino non lascia che la superfluità cor-
rano alle viscere, tutti i granelli dopò ben succhiati, si de-
uono sputar fuori. A gli infermi si danno l'Acetose, per
che non lasciano salire i vapori al capo, le dolci giouano
a i freddi, e l'acetose a i caldi. Le Acetose, stringono i cor-
pi de' sani, ma non quei de gli amalati, secondo che riferi-
sce Paulo Egineta. In Salerno sono tutti grandissimi, ma
a Tiuoli ce n'è molto maggior copia. Tre fiori di Mela-
grani piccioli mangiati non lasciano per tutto quell'an-
no patire nessuna malattia d'occhi.

B 2 SOR-

S O R B E.

Elettione. Che siano grosse, odorifere, ben mature senza corruttione, e che per qualche tempo siano state, o conseruate nella paglia.

Giuamenti. Mangiandosi auanti pasto stagnano il flusso, stringe la loro decottione la natura delle donne, e fanno buon fiato quãdo si mágiano dopò pasto.

Nocumenti. Tardano alquanto la digestione, aggrauano lo stomaco a chi ne mangia molte, e generano humori grossi.

Rimedio. Mangiandosi appresso di quelle il fauo, e come uolgarmente si dice la Bresca del mele.

Gradi. Sono fredde nel primo grado, e secche nel terzo.

Tempi Etadi Complezioni. Sono buone l'Autunno, e l'Inuerno per quei che sono calidi e giouani, purché ne mangiano poche.

HISTORIE NATURALI.

Le Sorbe così domestiche, come seluaggie, sono tutte riposte tra i medicamenti costrettiui, e però loda Galeno che non s'adoprina per nutrimento, poiche ne danno poco, grosso, e melanconico, ma si bene per medicamēto, doue bisogna gagliardamente astrengere. Le Sorbe sanano li souerchio uomito, e confortano lo stomaco, quando se mangiano in poca quantita. fanno un perfetto fiato di bocca, e giouano ad ogni flusso. Si hanno da mangiare dopò pasto, e non auanti, come anco tutte le cose che stringono,

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 21
no, ma in poca quantità, perche impedirebbono la dige-
stione. Ma se alcuno hauesse intentione di restringere il
corpo potrà usarle auanti pasto.

N E S P O L E.

Elettione. Che siano grosse, che habbiano assai
polpa, e gli ossi piccoli, che siano ben maturate, o nel-
la paglia, o attaccate all'aria.

Giuamenti. Per seruano dalla imbriachezza, sta-
gnano il flusso, sono aggradeuoli allo stomaco, &
particolarmente fermano il uomito.

Nocumenti. Tardi si digeriscono, & esse impedi-
scono la digestione delle altre cose, & mangiandone
molte aggrauano lo stomaco.

Rimedio. Mangiandoci appresso i Penidij, ouero
il zuccaro uiolato, ouero il zuccaro caldo, ouero la
Regolitia, o altre cose pettorali.

Gradi. Sono fredde, e secche nel primo grado.

Tempi Etadi CompleSSIONi. Sono buone nel tem-
po dell'Inuerno per i giouani, e per i colerici, & per
quei che hanno buono stomaco.

HISTORIE NATVRALI.

Dioscoride pone due spetie di Nespole, la prima chia-
ma egli Aronia, quali (dice) sono soauì al gusto, et han-
no dentro di se tre ossi. questa spetie è chiamata da gli
Arabi, Zaror, e da noi Azzarole, le quali sono aggra-
deuoli al gusto, e massime alle donne grauide, pcioche nõ
solo piacciano molto al loro appetito, ma anco pesser di
sapor brusco, gli leuano la Nausea qual soglion patire, &

B 3 si

si cōdiscono ancora col zuccaro come cibo delicatissimo. L'altra spetie di Nespole, sono le nostre comuni, e uolgari, le quali non sono così grate, come le Azzarole, ne hanno dentro di tre ossi, come ha il frutto delle Azzarole, che però è detto Triocco, ma cinque. Le comuni Nespole seruono più per medicina che per cibo, stringono il corpo, fermano il uomito, e'l flusso, ma prouocano l'orina. Anzi i suoi nocciuoli poluerizat., e beuti con uino bianco, oue siano, state cotte le radici del Petrosello, mirabilmente cacciano le pietre delle Reni. Si maturano tardi, e sono astringenti le frondi, i fiori, & i frutti.

N O C I .

Elettione. Che siano grandi, lunghe, mature, e che facilmente si mondino, e sopra tutto, che siano fresche, e non corrotte dentro.

Gionamenti. Sciogliono i denti che sono stupefatti, e mangiare con fichi, ruta, e mandorle preseruano da i ueleni mortiferi, & amazzano i uermi del corpo.

Nocumenti. Nucono alla gola, alla lingua, e al palato, quando sene mangia assai, e massime secche, le quali nucono alla tosse, e fanno dolere la testa.

Rimedio. Mangiandole fresche, e che siano state infuse nel buon vino, & in poca quantita, & un poco di aglio li leua ogni nocumento.

Gradi. Le secche sono calde nel 3. grado e secche nel principio del secondo, le uerdi hanno molta humidita, e poco calore.

Tem-

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 23

Tempi Etadi Complessioni. Sono buone l'inuerno, e per i uecchi, purché non patiscono strettezza di petto, & a flemmatici, e melanconici.

HISTORIE NATURALI.

Le Noci si chiamano da Latini *Inglandes*, che uol dire Ghiande di Gioue, perche ne' primi tempi del mondo essendo gli huomini usi il commun cibo delle ghiade, e ritrouando poi le Noci esser molto piu dolci, e piu grate al gusto le chiamarono per eccellẽza Ghiande di Gioue. Le Noci con l'inuecchiare perdono l'humidita, la fresca è di minor nocumento, pero se se ne mangia assai, fa crudità, doglia di testa, uertigene, e sete. Con Noce, cipolla, e sale si fa un impiastro contra il morso del Cane rabbioso. La Noce quanto piu inuecchia tanto piu fa oglio, ma la uecchia, e la fresca sono causa di generar la tosse. Il nocumento delle uecchie si leua col farle stare per una notte nell'acqua calda, e poi mondarle. Quelle che si condiscono col zuccaro, o col Mele diuentanano ottime per usare ne' tempi molto freddi per scaldar lo stomaco.

NOCCIVOLE.

Elettione. Che siano grosse, poco coperte, piene di molto humore, e che i uerini non le habbiano corrote, ne toccate in modo nessuno.

Giouamenti. Danno piu nutrimento che le Noci, accrescono il ceruello, e cotte col mele sanano la tosse antica, arrostita, e mangiate col pepe matura no i catari.

Nocumenti. Nuococono allo stomaco, sono dure

B 4 da

24 Trattato della Natura de' Cibi

da digerirsi, generano molta colera, e fanno dolere il capo, quando se ne mangia assai.

Rimedio. Mangiandola che siano ben fresche, che siano state infuse nell'acqua, e mangiandoci appresso cibi conditi col zuccaro.

Gradi. Le fresche sono temperate nelle prime qualita. Ma le secche sono calde, e secche nel fine del primo grado.

Tempi Etadi Complezioni. Sono da usarsi poco, ma solo l'inverno i giouani le mangiano, e quei che sono gagliardi, e che faticano assai.

HISTORIE NATURALI.

Le Nocciuole sono dette da Greci Pont. che, per esser state portate, come dice Plinio, di Ponto: da Latini sono detto Auellane, e Coriligli arbori che fanno. I frutti volgarmente si chiamano Nocelle, Auellane; Nocchie, & in Napoli Antriti. Queste non prouocano il uomito, come fanno le Noci, ne stringono il corpo, ma fanno qualche uentosità, e se ben tardi si digeriscono tuttauia sono grate al fegato. Quando si mangiano con la Ruta, e con ficchi secchi a digiuno, preseruano dalla peste, e del morso delle serpi. E stato sperimentato, che toccandosi le serpi con la uerga fatta di Nocciuolo, restano stupide, e finalmente muoiono. Del suo legno in Roma fanno i legnaiuoli i ricci, che si chiamano Tacchio, legnali pōgono nel uino nuouo torbido, & in uinti quattro hore lo fanno di uentare chiarissimo, e bellissimo.

OLIVE.

Elettione. Che siano ben condite, e nate in luoghi

Del Sig. Baldassare Pisanesi Bolognese. 25

ghi aprichi, grosse, come le Bolognesi, che per esser inutili a far oglio si acconciano in salamuoia, e diuen-
tano piu saporite.

Gionamenti. Tagliano la Hemma nello stomaco
e fanno uenire appetito, e la loro salamuoia, lauando
si la bocca strigne le gingiue, e ferma i denti smossi.

Nocumenti. Fanno dolere la testa, ouero la graua
no quando se ne mangia assai, massime le salate, e fan
no uenire le uigilie.

Rimedio. Si mangiano quelle che sono condite
con l'Aceto, e non col sale, c'habbiano la loro natu-
ral uerdezza, e c'habbiano buona conciatura, in mezo
dell'altre uiuande.

Gradi. Le salate sono calde nel 2. grado, ma l'altre
temperatamente, & hanno un poco di uirtu astrin-
gente, & corroborante.

Tempi Etadi CompleSSIONi. Sono buone ne i tempi
freddi, a tutte l'etadi, e compleSSIONi quelle, che sono
condite con Aceto, salamuoia, ma non salate.

HISTORIE NATURALI.

Le oliue saluatiche se bene sono minori, sono pero piu
saporite che le domestiche, ilche ci hanno insegnato gli
uicelli lasciano queste per quelle. Se ne trouano tre
spetie, ma le migliori sono quelle grosse, che a fatto sono
inutili a far oglio. Concianfi con salamuoia, e dentro ui si
pongano gambi di finocchio, e poi si portano in paesi lon-
tani. Quelle che uengono di Spagna sono ueramente gros-
se piu che in Italia, ma la nostra conciatura massime di
Bologna, e senza pari e molto migliore, perche oltra che
quelle

quelle hanno sapore di cuio, sono ancora gialle, e brutissime da vedere, e le nostre hanno la uerdezza naturale: come se fussero all'hora colte dall'albero l'oline danno poco nutrimento e tardi si digeriscono. Le salate tagliano la flemma, e sollevano l'appetito, ma infiammano il sangue per l'acutezza acquistata dal sale. Quelle che si conseruano nell'aceto, smorzano la colera, fermano il vomito, e sono a fatto migliori.

P I G N O L I.

Elettione. Che siano cauati dalle pigne domestiche; e massime da quelle che sono femine, perche sono piu saporiti, ma sopra tutto, che siano freschissime.

Giuuamenti. Sono di gran nutrimento, ingrassano, purgano il petto cotti col mele; prouocano l'orina, ristorano le forze ne' deboli, e ripercuotono gli humori corrotti.

Nocumenti. Sono tardi alquanto da digerirsi, & danno un nutrimento ch'è piu grosso che sottile; mordicano lo stomaco, & il uentre quando, se ne mangia affai.

Remedio. Infondendosi prima nell'acqua tepida per spatio di una hora: e poi il mangiaro i flemmatici col mele, & i caldi, colerici col zuccaro.

Gradi. Sono caldi nel principio del secondo grado, & humidi nel primo.

Tempi Etadi CompleSSIONi. Sono buoni ne' tempi freddi per i flammatici, & per i uecchi, ma col mele, & per i giouani, & colerici col zuccaro.

HISTO-

HISTORIE NATURALI.

I Pignoli fanno grãde accrescimẽto di sperma, massime se si pōgono quattiro gocciole del loro oglio nell'oua che si sorbiscono, è però seruono al coito. Nettano le superfluità delle reni, e della uescica, e giouano all'ardore, et alla distillatione dell'orina. Giouano a gli asmatici, a i paralitici, & a tutti quei che tremano, purgano i polmoni, e le sue ulcere, tirandone fuori la marcia, e la uiscosità, cacciano gli humori che sono inuecchiati nel corpo, et accrescono i naturali, correggono le humidità, che si putrefanno nelle budella, e sanano i rodimēti dello stomaco, ma sopra tutto quei che sono colerici, nō gli usino senza il zuccaro, & i flēmatici non l'adopriano senza il Mele, ma che prima siano stati infusi nell'acqua tepida, accio che se gli leui ogni acrimonia, et altra mala qualità. I suoi frutti si chiamano da Greci Pnyides. Quest'arbo-
re non fa piu, quãdo se le taglia la cima, e tagliato muore a jatto, e non germina piu. Creso minacciaua uolere estirpare i Lempjaceni del modo che si estirpano i Pini.

P I S T A C H I.

Electione. Grandi che habbiauo odor'affai, simile al Terebinto, & che il frutto sia colto da albori uechi, sia uerdeggiante, e sia fresco piu che si puo.

Giouamenti. Leuano maranigliosamente le opilationi del fegato, purgano il petto, e le reni, fortificano lo stomaco cacciano la nausea, e rimediano al morso de' serpenti.

Nocu-

Nocimenti. Nucono a' fanciulli, & a quei che sono di calda complessione, perche gli assottigliano, e gli infiammano il sangue, e le fanno uenire la Vertigine.

Rimedio. Mangiandosi nel fine, & non nel principio del pasto, & in sua compagnia, ouero appresso mangiando grismole secche, ouero il zuccaro rosato.

Gradi. Sono caldi, & secchi nel mezo del secondo grado, si come nel libro delle sue diete, scriue Isaac.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buoni ne' tempi freddi per i flemmatici, e cattui per i giouani, e per i colerici.

HISTORIE NATURALI.

I Pistacchi sono una spetie di Terebinto, si come scriue il Matthioli ne' suoi cōmentarij, oue afferma, che questo arbore sia il Terebinto Indiano scritto da Teofrasto, cōfermando la sua opinione con l'autorit  di Atheneo. Sono odorosi, e confortatiui dello stomaco, secondo Auicenna, se ben Galeno pare che non se ne sappia risolvere. Sono marauigliosi in risvegliare gli appetiti Venerei, ma n  danno molto u nutrimento, quantunque facciano ingrassare. Nascono in Egitto, et in Soria, e di la si portano   Vinegia, e da certi tempi in qu  h no incominciato a far fructo in Sicilia, col uino sono ottimo rimedio p  i ueleni. Dicono gli Agricoltori, che i Pistacchi nascono inserendo le mandorle ne i lentisci. Il primo che port  i Pistacchi in Italia, fu Lucio Vitellio censore, ne' primi tempi di Tiberio Cesare, essendo legato in Soria. Confor-

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 29

fortando lo stomaco, perche sono austeri. Diconsi Fistici,
e Feslici.

D A T T I L I.

Elettione. Che non siano punto astringenti, ma dolci maturi, e che di dentro non siano guasti, corrosi, o tarlati.

Giouamenti. Ingrassano, piacciono al fegato, sono buoni per la tosse, e fanno diuenire il corpo lubrico.

Nocumenti. Nucono a i denti, & alla bocca, e fanno uenire fuori le Morici, mordeno lo stomaco, fanno dolere la testa, & opilano il fegato.

Rimedio. mangiandosi cotti, e conditi col zuccaro, come sono gli altri frutti, ouero mangiando appresso a i crudi, cibi Acetosi, ouero conditi con l'Aceto.

Gradi. sono caldi nel secondo grado, & humidi nel primo.

Tempi Etadi CompleSSIONi. Non sono buoni in nessun tempo per nessuna eta, complessione, saluo che quando sono conditi col zuccaro.

HISTORIE NATV RALI.

Le palme nascono copiosamente in Egitto, & in Giudea. In Italia non fanno frutto, che si maturi, nelle marenne di Spagna i frutti uon diuengono mai dolci, ma aspri, e spiaceuoli al gusto. In alcuni luoghi di Oriente se ne fa il uino, et i altri il pane. Sono di queste infinite specie, forsi sino al numero di 49. Quest' arbore, non sostiene
si,

si, ne si lasciare piegare, anzi tira in alto quei, che cercano di abbassare i suoi rami: e pero si pone per segno della vittoria. I Datili generano un sangue, che subito, si muta in colera, danno nutrimento, ma guastano i denti, se subito non si nettano, e non si lauano ben bene. Riempiono i corpi di crudi humori, iquali poi generano lunghe, e cattini feбри. Il suo succo è tanto uischioso, che fa opilationi non solo nel fegato ma ancora nella milza, in tutte le uiscere, & in tutte le uene.

M A N D O R L E.

Elettione. Che siano dolci, e fresche, nō guaste dal tempo, nate in luoghi caldi di quella specie che si dicono ambrosine.

Giuamenti. Nutriscono assai, ingrassano, aiutano la uista, moltiplicano la sperma, facilitano, lo sputo purgano il petto, e fanno dormire.

Nocumenti. Quando sono molte secche, son di tarda digestione, si fermano molto nello stomaco, e fanno dolore la testa.

Rimedio. Mangiandosi l'estate quando i nociuoli sono tenerelli, come latte, ouero secche senza scorza. con molto zuccaro, che fa scender presto.

Gradi. Le dolci sono calde temperatamente, & humide nel primo grado rimesso, ma le amare sono secche nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buone a tutti tempi, etadi, e complessioni, ma, bisogna che siano fresche, e preparate senza scorza, con zuccaro.

HISTO-

HISTORIE NATVRALI.

Le Mandorle temeno i luoghi freddi, e però naſcono copioſamente, e migliori in Puglia, & in Sicilia, che in altri luoghi d'Italia, donde ſi portano, e ne uanno per tutto. Le uerdi ſi mangiano nel principio della primauera dalle donne grauide, perche ſono appetitoſe, e gli leuano la naufea. Si mangiano ancora l'eſtate, quando il nocciuolo è tenerello, & all'hora ſono molto delicate. Ma per l'uſo di tutto l'anno ſi raccolgano al fine di Agoſto. Le dolci aumentano la ſoſtanza del ceruello, fanno dormire ſoauemente, purgano le ſtrade dell'orina, e ſono molto cõuenienti alli magri. Apreno l'opilationi del fegato, della Milza, e di tutte le uene, leniſcono la gola, ma perche tardano nello ſtomaco: biſogna māgiarle col zuccaro. Ne tano il petto, & i polmoni. Le amare ſono rimedio contra l'imbriachezza, ſe auanti paſto ſe ne mangiano ſei, ò ſette. In queſt'arbore ſu traſmutata Fillide.

C A S T A G N E .

Elettione. Che ſiano groſſe, e però ſono migliori di tutti i Maroni, e dopo che ſono colti, ſe per lungo tẽpo ſi conſeruano, ſi fanno piu ſaporiti, e piu ſani.

Giouamenti. Prouocano il coito per eſſer uentoſe, danno grandiffimo, e buono nutrimento, e ſanano i fluſſi, e peſtate con Mele, e ſale ſana il morſo del cane rabioſo.

Nocumenti. Mangiate abundantemente ne' cibi fanno dolere la teſta, generano uentoſita, ſtetticcano

no il corpo, sono dure da digerire, massime se si mangiano crude.

Rimedio. se si arrostitiscono sopra le bragie, si sepeliscono per un pezzo nelle ceneri ben calde, & poi si mangiano cō pepe, e sale, ouero con molto zuccaro.

Gradi. sono caldi nel mezo del primo grado, & fecche nel secondo.

Tempi Etadi complessioni. Sono buone ne' tempi freddi a tutte l'etadi, e complessioni, purché siano bene stagionate, ben cotte, e non in souerchia quantità.

HISTORIE NATURALI.

Le Castagne tengono il principato tra tutte le sorti delle ghiande, e queste sole tra tutti i frutti saluatici danno al corpo nutrimento notabile. ma però non si lodano ne' cibi cottidiani. Amano i luoghi freddi, e pero nelle montagne diuengono bellissime, anzi ne' luoghi doue nasce poco grano, si seccano su le graticcie al fumo, e poi si mondano, e se ne fa la farina, che supplisce per far pane. La calidità delle castagne si conosce dalla dolcezza, e la siccità dal sapore. Quando si cuociono su le bragie, perdono la uentosità, e fermano il uomito, quando si digeriscono bene, fanno buono, e molto nutrimento, col zuccaro giouano a i colerici, e col Mele a i flemmatici. Non si cuocano nella padella sopra la fiamma, perché da quel fumo acquistano una qualità soffocante: ma prima su le bragie, e poi sotto le ceneri calde si sepeliscano per un pezzo.

TAR-

T A R T U F F I.

Elettione. Grandi, grossi, con la scorza granellosa, e dura, molto freschi son maschi miglior de' bianchi che sono femine.

Giouamenti. Sono delicati al gusto, aumentano lo sperma, e l'appetito del coito, da se non hanno sapore, ma riceuono quelli che se le danno.

Nocimenti. Nuocono a gli humori, alle complessioni, & ai mali melâconici, & con processo di tempo fanno tristo il fiato della bocca, & sono molto uetosi.

Rimedio. Mangiandoli cotti con molto oglio Pepe, e succo di limoni, e beuendogli appresso un uino buono, e senza acqua, ò uero bolliti nel brodo grasso con canella.

Gradi. Di sua natura sono calidi, & humidi nel 2. grado, ma se con spetie calde si apparecchiano diuentano caldi, assai, & perdono l'humidità.

Tempi Etadi Complessioni. Sono cibo da tempi freddi, da giouani, & da colerici, perche generano humori grossi, e melanconici.

HISTORIE NATURALI.

Scrive Plinio, che poco tempo, fa essendo Laertio Licio Pretore di Spagna in Cartagine, si guastò i denti di nanzi, mangiando un Tartuffo, nelquale era dentro un danaio. Il che dimostra, che la terra si raccolga in se medesima, e se condensi. Nascono i Tartuffi della pituita, da che gli arbori alle radici si raccoglie, e da' gradissimi tuo

C ni

ni si unisce, e si congela ne i terreni sabionicci, e doue nascono molti frutti, e sopra loro non si congela la Neue. Martiale antepone i fonghi a i Tartuffi dicendo. *Rumpimus altricem tenero de cortice terram. Tuberis, boletis poma secunda sumus.* Ma Giouenale, che fu al tempo di Troiano, è di contraria opinione. *Nascono senza seme, e però dicono. Semina nulla damus, nec semine nascimur villo. Sed qui nos mandit, semen habere putat.* Sono piu lodati che i fonghi, perche non hanno mai ammazzato nessuno, come hanno fatto quelli, che troppo gli usa; incorre col tempo nella Paralizia, e nella Podagra: fanno venir difficoltà di orinare. Quei che nascono in terra arenosa, sono tenuti i migliori. I Porci li trouano, e li scanano subito, e cosi anco alcuni cani auerzi, & insegnati, & ancora in Puglia ho conosciuto villani, che in un tratto li ritrouano.

F V N G H I.

Elettione. Quei che nascono ne i prati l'Aprile, detti Prignoli, ouero i Prataioli, ouero quelli che paiono rossi d'uuoua, che si chiamano uolgarmente Boleti.

Giouamenti. Sono molto stimati nelle menze, perche fanno venire appetito, & riceuono tutti i sapori, che se le danno.

Noamenti. Causano lo stupore, e l'Apoplezia, e molti sono morti per il loro ueleno, e altri soffocati per hauerne mangiato troppo de' buoni.

Rimedio. Se si prima si mondano e non mutano color' e poi si cuocano con pere acerbe, basilico, pane,

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 35
ne, aglio, e calamento, e poi si condiscano con oglio
sale e Pepe.

Gradi. Sono freddi nel secondo grado, e humidi
nel terzo, ma riceuono facilmente ogni qualità del
condimento che se gli dà.

Tempi Etadi Complessioni. Questi non sono mai
buoni in nessun tempo, a nessuna età, & per nessuna,
complessione, perche fanno piu danno, che utile.

HISTORIE NATURALI.

Dioscoride pone due spetie di funghi, cioè buoni, e mor-
tiferi, con tutto ciò se ne veggono molte, e varie sorti per
ogni parte. Quei che sono a fatto senza pericolo, sono i
Prignioli, e quei che si colgono ne' Prati, detti uolgar-
mente Prataiuoli; onde disse Horatio, *Præcensibus optima
fungis Natura, cæteris mele creditur*, i Porcini sono sti-
mati buoni anchor' essi, ma bisogna mondarli, e tagliarli
auertendo se si cambiano di colore in pauonazzo, turchi-
no, e negro, che questo è segno di veleno, onde molti che
gli hanno posti intieri a cuocere sopra la graticola, non
accorgendosi del difeto, sono morti. In Napoli, & in Ro-
ma sono più tre, che bagnandosi d'acqua tepida, fanno fun-
ghi di ogni tempo. Quei che sono buoni, mangiandone
troppa quantità: soffocano. Quei che si salano diuenta-
no sicuri col beneficio del sale. Bisogna ò lasciarli o fat-
to; o mangiarne molto pochi, e hauergli appresso Vin
buono, ma in poca quantità. Generano la pietra col con-
tinuo uso.

C A P P A R I .

Elettione. Quei che si conseruano nell'Aceto, sono più sani di quei che si salano, perche non sono tanto caldi.

Giouamenti. Giouano a gli Asmatici, & alla durezza della Milza, prouocano i mestruui, ammazzano i vermi, sanano le Morici, e accrescono il coito.

Nocumenti. Apportano sete, massime i salati, se non s'infondono prima nell'acqua fresca per un pezzo, tanto che perdono assai del sale.

Rimedio. Mangiare quei che sono conditi con l'Aceto, auanti gli altri cibi in modo d'insalata, con molto oglio, & uua passa.

Gradi. Sono i salati caldi nel secondo grado, & secchi nel terzo, ma gli Acetosi sono caldi nel primo, & secchi nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buoni per i tempi, etadi, complessioni fredde, ma piu per medicina, che per cibo.

HISTORIE NATURALI.

I Cappari conseruati nel sale sono piu per medicina, che per cibo, perche acquistano tanta mordacità, che infiammano il sangue, e le uiscere, e con tutto che stiano nell'acqua, però poco perdono. Senza comparatione sono migliori quei che si conseruano nell'Aceto, e particolarmente i Genoesi tengono il principato, danno poco nutrimento, ma risoluono, apreno, e purgano. Dalla milza euacua no gli humori grossi, amazzano i vermi che si genera
no

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 37

no ne gli intestini, fanno ritornare l'appetito perduto per che radeno, & cacciano fuori la flemma, mangiandosi auanti a gli altri cibi, Togliono via tutte le opilationi, & giouano alla sciatica, & a tutti i dolori delle giunture. Molti per fargli piu grati al gusto, ci pongono seco l'Aceto melato.

FINOCIO.

Elettione. Che sia hortolano, domestico, e tenero per mangiarsi freschi, ouero granito, & maturo per l'inuerno, o con le radici tenere, e gambi giouani per mangiarsi cotto.

Giuamenti. Prouoca copiosamente il latte, l'orina, ei mestrui, e gioua mirabilmente a gli occhi, & leua le antiche opilationi, e purga le reni.

Nocumenti. Tarda alquanto a digerirsi cosi crudo, come cotto massime mangiandone molto, affotiglia, e infiamma il sangue a quei che sono colerici.

Rimedio. Mangiandone, in poca quantita che sia assai tenerello, e che sia stato primo infuso nell'acqua fresca.

Gradi. E caldo nel secondo grado, & secco nel primo, ancora che molti lo pongano caldo nel terzo.

Tempi Etadi complessioni. E buono di ogni tempo, per ogni eta, & complessione, ma i giouani, & colerici ne hanno da mangiar poco.

HISTORIE NATURALI.

Il Finocchio leua la spoglia della uecchiezza alle serpi col gustarlo, e gli fa diuentar acutissima la vista offuscata, ilche ha fatto conoscere agli huomini, ch'egli e ualoroso rimedio per gli occhi. Dalla mala qualità che in esso imprimeno le serpi, col fregarli sopra gli occhi, nascono dentro il finocchio certi uermicciuoli molto uelenosi, e per quello che molti credono, irremediabili, è però è introdotto il costume di aprirgli, sbattergli ben bene, guardaci che non ci stiano dentro, e poi per un pezzo infondergli nell'acqua fresca. Apre il finocchio le opilationi del fegato, della milza, del petto, e del ceruello, ma bisogna mangiare poco perche infiamma il sangue, e col tempo genera la pietra, perche come aperitiuo porta materie grosse, che in quelle strade strette si condensano.

A S P A R A G I.

Elettione. Che siano domestici, colti freschi, e che le cime incominciano a risguardare uerso la terra.

Gionamenti. Apreno, e lauano, le opilationi delle reni, e del fegato accrescano il coito, mollificano il corpo, e prouocano l'orina.

Nocimenti. Inducono nausea quando si mangiano freddi, & stomachi colerici accrescono alquanto la colera per la loro amaritudine.

Rimedio. Se si lassano, & si butta uia la prima acqua; che così lasciano l'amarezza, e poi si condiscano con aceto, oglio, sale, e Pepe in quantità.

Gra-

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 39

Gradi. Sono caldi nel primo grado, & humidi tepetatamente, se ben Galeno pare che non si sappia risolvere della loro qualità attiuā.

Tempi Etadi Complessioni. Quando si possono hauere, sono buoni per tutte le età, e complessioni, e massime di uecchi, & frigidi.

HISTORIE NATURALI.

Gli Asparagi nutriscono piu di tutti gli altri herbagi, e se si mangiano caldi, e ben conditi; giouano allo stomato, Mondano le Reni dell'arena, senza che notabilmente riscaldino, Sono molto prezzati nelle mense, massime quando sono grssi, e teneri. Dioscoride dice che l'Asperago portato adosso, rende sterili tanto i maschi, quanto le femine. Tuttavia per proua si uede che aumentano e prouocano il coito, il che uiene per il molto nutrimento che danno. Vngendosi l'huomo col succo dello asperago non puo esser trafitto dalle Api, Nascono bellissimi in Germania, & in Rauenna: onde disse Martiale. *Mollis in æquorea quæ creuit spina Rauenna, nō erit incultis gratior Asparagis.* Cesare per esprimere la uelocità di una cosa diceua. *Citius quam Asparagi coquatur.* Gli Atheniesi per ph pronunziando li chiamauano Asparagi.

SPINACCHI.

Elettione. Teneri nati in tereno bē coltiuato, & grasso, e che siano un poco bagnati dalla pioggia.

Giouamenti. Allargano il petto, e giouano alla tosse, rinfrescano i polmoni, moueno il corpo, e mollificano la gola.

Nocuenti. Generano molta ventosità, nuocono a gli stomachi freddi, e generano vn' humore acquoso.

Rimedio. Se si cuocono nella padella, senza acqua nell' istesso loro liquore, & poi si condiscono con oglio, Pepe, e succhi acetosi, & uua passa.

Gradi. Sono frigidì, & humidi nel primo grado.

Tempi Etadi CompleSSIONi. Sono buoni quando si possono hauere, e giocano a tutti, massime a i giouani, & a i colerici.

HISTORIE NATURALI.

La spinace e herba, nuoua non conosciuta se non da moderni, laqual nelle frödi nelo fusto, nel fiore, & nel seme sempre verdeggia. Semina si il mese di Agosto, e di Marzo, e nasce il settimo giorno con le foglie prima tria golari, lequali a poco apoco poi diuentano sagittali, fanno il gambo alto un gombito, concauo dentro, tenero, e fragile, Nascono in ogni luogo ben coltiutato, e grasso, curandosi poco del uerno, & del freddo. Sono di due sorti, maschio, e femina, laqual da questo si conosce, che non fa seme. Alcuni uogliono che siano stati portati di Spagna, e che corrotta la uoce da Spagnaci siano detti spinaci. Ilche e falso, perche in lingua Arabica sono detti spanacì da Seratione. Ma io credo che siano stati chiamati spinaci da noi Italiani, perche hanno il seme spinoso. Il suo succo beuuto sana le punture de' scorpioni, e l' herba pestasi pono su la puntura.

CARDI ET CARCIOFFI

Elettione. I Cardi siano teneri, fatti da i carcioffi,

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 41

fi, che sono piu saporiti. I Carcioffi siano tenerelli, non duri.

Giouamenti. Sono grati al gusto gli uni, e gli altri prouocano l'orina, moueno la uentosità, & apreno le ostruttioni, & accrescono il coito.

Nocumenti. Sono i Cardi molto uentosi, nucono alla testa, grauano lo stomaco, e tardano la digestion, perche si mangiano crudi. I Carcioffi cuocendosi non nucono tanto.

Rimedio. I Cardi si hanno da mangiar con Pepe, e sale nel fine delle mese, cotti crudi: e i Carcioffi cotti nel brodo con l'istesso condimento.

Gradi. Sono caldi, nel secondo grado, & secchi nel primo.

Tempi Etadi Complezioni. Sono buoni gli uni, e gli altri piu cotti che crudi, ne' tempi, età, e cōplezioni fredde.

HISTORIE NATURALI.

Quantūque siano molte spetie di Cardi; nondimeno quei che usano per cibo, sono i Cardoni, che con arte se fanno biāchi, e teneri, e con sale, e Pepe si māgiano crudi nel fine delle mense, perche eccitano gli appetiti ueneri, e fanno parere piu saporito il uino. Gia nō nasceuano se non in Sicilia, ma hora sono copiosi per tutto. Del- l'istessa spetie, e qualità sono i Carcioffi, detti da Teo- frasto Cardui Pinee, pche hanno la forma della Pigna, ma q̄sti sono migliori cotti che crudi, cauādone prima di dētro il languinoso seme, e māgiādo q̄llo che ui resta, simile alli Cefaglioni di Sicilia, e di Napoli. Gli uni, e gli altri riscaldano le uiscere, e sono uentosi, e pero fanno
star

Star dritto il membro genitale, onde cō le specie se gli leua ogni malitia. Alcuni māgiano i seluaticchi, ma a me pare che i domestici siano di gran lunga migliori. Meglio farebbbs che gli uni e gli altri si mangiassero cotti.

L A T T V C A.

Elettione. Quella ch'è stretta, detta Capuccina, che si semina ne gli horti grassi, e si mangia auanti che incominci a far il latte, e sopra tutto non si laui nell'acqua.

Giuamenti. E facile da digerire, eccedè in bontà tutti gli altri herbaggi, accresce il latte alle donne, leua le uigilie, stagna il flusso del seme, e smorza l'ardore del stomaco.

Nocumenti. Oscura la uista, indebolisce il calor naturale, corrompe lo sperma, e lo fa sterile, toglie l'appetito del coito, fa il corpo pigro, e nuoce allo stomaco debole.

Rimedio. Mangiandola con Menta, o con la Ruchetta, o con altre herbe calide: e piu presto cotta, che cruda, ma sopra tutto se gli beua appresso buon uino bianco.

Gradi. E fredda, & humida nel secondo grado, e pero per suo temperamento seco si mescolano l'herbe calide.

Tempi Etadi Complessioni. E buona ne' tempi caldi, & ardenti a i giouani, & a quei che sono colerici, e sanguigni, e di stomaco calido, i cui ardori leua, condita con l'aceto.

H I S T O.

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese.

HISTORIE NATURALI.

Molti impertinentemente biasmano la lattuca, con dire, che ella generi troppo sangue. Il che non fa, ne essa, ne nessuna sorte di herbaggi, ma quãdo fosse meritarebbe lode, e non biasmo. Ella non stringe, ne muoue il corpo, perche nõ è austera, ne acerba, ne acre, ne salsa. Dice Galeno, che la lattuca in giouẽtù gli smorzaua l'ardore dello stomaco, & in uecchiezza lo faceua dormire. Nõ si laui quando si ha da mangiare cruda, nell'acqua fresca, come cõmunemente si fa. perche se gli leua una certa ottima qualità superficiale, la qual tolta uia, fa che la lattuca debilita, & offusca la uista, et acquista per l'acqua gran uentosità, ma tolte uia quelle frondi di sotto, che di terra sogliono esser ripiene, si mangiano quelle tenerelle di dentro conferisce a gli ardori della testa causati dal Sole, & alla frenesia, e all'erisipila. Smorza l'ebullitione del sangue. Gli antichi la mangiauano dopo cena per reprimere i fumi dell'ebriachezza, e per dormire meglio, perche mangiauano poco la mattina, e la sera poi crapulauano senza discretione. Martiale disse, Claudere, quę cœnas lactuca solebat auorum, Dic mihi cur nostras inchoat illa dapes? Aristoxeno Cireneo adacquaua le lattuche con l'acqua di mele, accioche crescessero piu grandi, e fossero piu dolci, e piu saporite.

E N D I V I A.

Elettione. Quella che si coltiua ne gli horti, ch'è meglio della saluatica, sia tenerella, che nou habbia prodotto il fusto, ne faccia il latte, e che sia di
sapo-

44 Trattato della Natura de' Cibi
sapore dolcissimo.

Giouamenti. Rinfresca il fegato, & tutti i membri infiammati, smorza la sete, prouoca l'orina, e fa uenire buon appetito, nei tempi, che sono molto caldi.

Nocumenti. Nuoce l'uso di questa herba a quei che sono paralitici, che hanno il tremore, e lo stomaco freddo, e ritarda un pochetto la digestione.

Rimedio. Mangiandosi con la Nepeta, o con le cime della Mentuccia, o con la Rucchetta, o con altre herbe calide, che così se gli leua il nocumento.

Gradi. E fredda nel principio del secondo grado, & humida nel fine del primo.

Tempi Etadi CompleSSIONi. E buona ne'tēpi molto caldi, per i gicuanì, & per i colerici, e sanguigni, e che hanno lo stomaco molto caldo.

HISTORIE NATURALI.

L'Endiuia domestica è piu fredda, e piu humida della seluaggia, & al gusto ancora piu insipida, essēdo che le cose seluaggie hanno piu sapore, perche hanno piu siccità. Gioua la domestica molto al fegato infiammato, & opilato. Apre le ostruttioni, purga il sangue, e sana la rognà, smorza gli ardori dello stomaco, & in tutto e per tutto corrispōde alle uirtu della lattuca. Il succo di quest'herba beuuto sana le morsicature de gli scorpioni, e così anco fa l'herba posta sopra in modo di empiastro. Vsa si ancora di mangiarla cotta nel brodo della carne ne' tēpi molto caldi, & è cibo molto a proposito prinfricare tutte le parti, e uiscere di dētro. Mangisi cruda, eotta secōdo la scorza, et il calore che tiene lo stomaco.

BOR-

B O R R A G I N E.

Elettione. Quella ch'è in uso commune, laquale è la uera Buglossa descritta da gli antichi, e si colga co' fiori.

Giouamenti. Purifica marauigliosamente il sangue, rallegra il cuore, e gli spiriti, gioua a i conualescenti, e conforta tutte le uiscere.

Nocumenti. Non si digerisce molto presto, ma particolarmente e contraria a quei, che hanno le fauci ulcerate.

Rimedio. Se si cuoce nel brodo di buona carne, si fa piu digestibile, e perde ogni asprezza, del resto ella è senza malitia a fatto.

Gradi. E calda, & humida nel primo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Questa conferisce, & è buona in tutti i tempi, a tutte l'etadi & a tutte le complessioni.

HISTORIE NATVRALE.

Apuleio nel libro de' medicamenti dell'herbe scrine, che i Lucani chiamano la Buglossa Coragine, perche ha gran proprietà nella passion del cuore, onde poi col tempo si mutò la C. in B. e fu detta Boragine, laqual ha questa particolar proprietà, che infusa nel vino genera grandi allegrezza nell'animo, e conforta potentemente il cuore, leuando via ogni melanconia, e disponendo l'huomo sempre a pensieri piaceuoli, e giocondi, e però gli antichi la mescolauano sempre con l'altre medicine cordiali. L'acqua distillata data a bere, vale a coloro che vaneg
giano

giano nelle feбри, e gioua, e mitiga l'infiammationi, de gli occhi, applicata tanto di dentro, quanto di fuori. Genera ottimi humori, conferisce a i conualescenti, a quei che patiscono occupatione di cuore, e che sono appassionati, & è marauiglia, che non si vti frequentemente, poiche se ne scriuono tante lodi; l'istesso fa il zuccaro, Borragina- to, e l'acqua della Borragine distillata.

C I C H O R E A.

Elettione. Quella specie, che fa i fiori di colore Turchino, che si aggirano col Sole, onde sono detti Helitropij: ma che sia tenerella, & si prendano le cime.

Giouamenti. Gioua mirabilmente a quei che sentono caldo, ardore, & infiammazione nello stomaco, aprensza comparatione le opilationi del fegato.

Nocumenti. Nuoce a quelli che hanno lo stomaco debole, & freddo, & il succo che genera è di poco, & non buono nutrimento.

Rimedio. Cuocendosi nell'acqua, e poi con oglio, & aceto, mangiandosi in insalata, ouero cruda con la Nepeta, o altre herbe che siano calide.

Gradi. E fredda nel primo grado, & secca nel secondo.

Tempi Etadi Complezioni. E buona d'ogni tempo, per li gionani, e per quei che sono di calda complezione, malsime l'estate.

HI.

HISTORIE NATURALI.

La Cichorea il piu potente & efficace rimedio, che si possa usare per mantenere il fegato netto, purgato, & le sue strade ottimamente aperte, e pare che il fegato si vada particolarmente di questo cibo. Non si mangi cruda da quei che hāno lo stomaco freddo, e che sono soggetti a catarrhi, ma si cuoca, nel brodo ottimo di perfette carni, che se ne riceuerà manifesto, e notabil giouamento. In Roma si usa l'estate mangiare le cime tenerelle della cichorea crude, e si chiamano Mazzochi, e seco ci miscolano la Nepeta, perche non offenda lo stomaco, e nell'aceto ci pongono un poco di aglio infuso, che la fa gratissima al gusto, e risueglia onnipotente l'appetito, e fa saper buono il bere. Eccì una specie di cichorea detta da Teofrasto Aphaca, e volgarmente Piscia al letto, e Grugno di porco, e dente di Leone, e dente di cane, qual dicono i superstitiosi che il suo succhio incorporato con oglio, & unto tutto il corpo, fa impetrare fauori appresso a i grandi, et ottenere da loro ciò che si desidera.

L V P O L I.

Elettione. Quei che all'hora spuntano dalla pianta senza hauere le frondi attorno, e che hanno il fusto tenero, & non aspro.

Giouamenti. Generano humore pfecto, agguagliano gli humori, confortano, e ratificano tutte le uiscere, e particolarmente fanno il sangue chiaro, & puro.

Nocumenti. Nucono quando si colgono con le fron-

frondi, e co i fusti duri, perche alihora fanno dura di gestione, & i teneri sono ancora un poco uentosi.

Rimedio. Perdono nella cottura ogni uentofita, e si fanno cibi di uirtu incolpabile, con gran beneficio di chi l'usa, si mangiano conditi con oglio, & aceto comunemente

Gradi. Nel caldo, & nel freddo sono temperati, ma sono humidi nel primo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buoni sempre che si possono hauere per tutte le complessioni.

HISTORIE NATURALI.

I lupoli non furono conosciuti da gli antichi, ma superano tutte l'alre herbe che si mangiano, di bontà di succo, & particolarmente hanno questa proprieta, che rischiarano il sangue, e lo mondano, tirando a basso la feccia di quello in un tratto, come fanno le Tacchie nel uino, che portano al basso la feccia. Nettano efficacemēte tutte le uiscere, particolarmente il fegato, & e marauiglia, che essendo di tanta uirtù, siano così poco usati, che in uero il beneficio che apportano, e marauiglioso, e lo fanno subito. Sono molto stimati in Germania, & in altri paesi Settentrionali, e con grandissima diligenza si coltiuano negli horti, perche senza i suoi follicoli non si puo fare la Ceruosa. Plinio corsuamente lo nominò *Lupo salictario*. Le sue cime si mangiano cotte in insalata, mollificano il corpo, apreno le opilationi, la decottione de i fiori, e de i follicoli sana gli auelenati, e guarisce la rognia. Il suo siropo è miracoloso nelle febri coleriche, & pestilentiali.

CA-

C A R O T E .

Elettione . Le migliori sono le rosse , ma bisogna che siano grosse , dolci , & che sia il tēpo dell'inuerno .

Giuamenti . Prouocano il coito , & il latte , & i mesi alle donne , fanno orinare , e si preferiscono alle pastinache , & apreno le opilationi .

Nocumenti . Danno poco , & non buono nutrimento , tardi si digeriscono , e generano molta uentosità .

Rimedio . Se si cuociono assai , che così perdono la malitia , e poi con aceto , oglio , & senape , ouero coriandro si condisciono .

Gradi . Sono calde nel secondo grado , & humide nel primo .

Tempi Etadi Complessioni . Sono buone ne' tempi molto freddi , per i giouani , e per tutte le complessioni , eccetto che per i uecchi , e flemmatici .

HISTORIE NATURALI .

Le Carote sono le Pastinache seluaggie , che di dentro sono di colore di sangue ; e le Pastinache domestiche sono quello che di dētro sono bianchissime , che la Quaresima si frigon in cambio di Pesce . Le Carote sono piu potenti , ma l'vna e l'altra muoue il coito . Riscaldano , assotigliano , e fanno orinare ma danno poco nutrimento . Fanno ventosità , & il sangue che generano , nō è senza qualche malitia , laqual si leua con lo Aceto , e con le spetie Aromatiche : ma sopra tutto bisogna che siano molto bē cot-

D te ,

*te,perche altrimenti tardi si digerirebbono: e però si de-
uono cuocere due volte. Le rosse s'usano in insalata, e biã
che nel brodo della carne, come le Rape . Sono amendue
gusteuoli, e grate nelle mense .*

M E N T A .

Elettione. La piccola, che ne gli horti si semina, det-
ta altrimenti Mentuccia, & da alcuni Menta Roma-
na, ma si prendano solamente le cime .

Giouamenti. La Menta è molto grata allo stoma-
co, e lo conforta, massime s'è freddo, e debole consu-
ma la flemma, e risueglia gagliardamen te l'appetito .

Nocumenti. Nuoce a chi ha lo stomaco, & il fega-
to caldo, perche riscalda notabilmente, & assottiglia il
sangue, e l'infiamma .

Rimedio. Mangiandone poca quantita, & in com-
pagnia d'herbe frigide, com'è lattucca, la cicorea, e la
porcellana, & altre simili, & in tempi freddi .

Gradi. E calda, & secca, nel secondo grado intenso
ouero nel terzo rimesso .

Tempi Etadi Complessioni. E buona ne' tempi fred-
di, per i uecchi, per i flemmatici, e melanconici .

HISTORIE NATVRA LI .

*La Menta amazza subito, con grande efficacia i ue-
mi nel corpo de fanciulli, dandosi una dramma del suo
succo con meza oncia di Agro di cedro, o di zuccaro ro-
sato, ò di siropo di scorza di cedro. Leua il singhiozzo,
la nausea, & il uomito, e dà gran forza allo stomaco. On-
de*

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 51

de disse la Scola Solernitana. *Nunquã lenta fuit stomã
cho succurrere Menta. Il suo siropo per quelli effetti è sin
golarissimo. Fa uenire appetito, accresce il coito, ma strin
ge il corpo, consuma le flemme potentemente, sana la
giauezza, fa buon fiato, e gioua alla memoria, si mesco
la vtilmente con la lattuca, & altre herbe nell'insala
te, perche da se è troppo calda, & amara. In questa her
ba di così grato odore fu trasmutata Mynthè Ninfa da
Proserpina, per essersi troppo spesso ritrouata in atti ve
nerei con Plutone, si come fauoleggiano i Poeti, iquali
gli danno epiteto di odorosa, e verdeggiante.*

A C E T O S A.

Elettione. Che sia nata, & coltiuata ne gli horti, &
non nelle compagne, & che non rosseggi punto, ma
che sia tutta verdeggiante.

Giuamenti. Smorza l'ardore della colera, & estin
gue la sete, e ottima nelle febri ardenti, e pestilentiali,
incita l'appetito, e sana il fluo.

Nocumenti. Nuoce a i melanconici, & in asprice
lo stomaco, & a chi, l'usa di continuo rende il corpo
stittico.

Rimedio. Mangiandosi in insalata, in mescolan
za d'altre herbe, tra lequali sia la lattuca, ch'è humi
da, e la Menta ch'è calida.

Gradi. E fredda nel primo grado, e secca nel prin
cipio del secondo.

Tempi Etadi CompleSSIONi. E buona solo ne' tempi
caldi, nelle infermita calde, per i giouani, per i coleri
ci, e per i sanguigni.

D a H I-

HISTORIE NATURALI.

L'*Acetosà* è molto grata nelle insalate crude mescolata, per rispetto del sapor brusco, ch'ella tiene: onde in Lombardia uolgarmente, si chiama herba brusca, & è molto aggradenole al gusto, e ancor ottima nelle febbri ardenti, e pestifere, perche smorza ualentemente la colera, caua la sete, e resiste alla putredine, usando la sua decoctione o in acqua, o in brodo; ouero la sua acqua distillata, ouero il siroppo che si fa del suo succo, e ancora per la sua stiticità ottimo rimedio per le Disenterie, e per tutte le spetie di flussi. Ha ancora uirtu di incitare l'appetito, e pero molti se le mangiano così cruda col pane. Non è stata conosciuta da gli antichi, & da i Greci moderni detta *Oxalis*. Sono di lei due spetie, la maggiore si semina negli horti, & la migliore. La minore nasce per le campagne, & ha le frondi molte minori, simili a i ferri delle lancie, rosfeggianti, e lucide.

P I M P I N E L L A.

Elettione. Quella spetie piu minuta, che si semina, negli horti per l'uso delle insalate, che ha le frondi piccole, ma d'intorno dentate, & i fusti rosfeggianti.

Giouamenti. Mondifica le Reni, e la Vesica, prouoca marauigliosamente l'orina, e caccia fuori le pietre, e le renelle: e posta nel uino rallegra il cuore potentemente.

Nocumenti. E un poco graue da digerirsi, rende il corpo stittico, & ad alcuni riscalda il fegato, &
il

Del Sig. Baldassare Pi sanelli Bolognese. 53
il sangue.

Rimedio. Si deue mangiare in insalata cruda, mescolata con l'altre herbe frigide, che li leuano quel poco di caldo souerchio, che tiene.

Gradi. E calda, & secca nel secondo grado, & secòdo alcuni tocca del terzo.

Tempi Etadi CompleSSIONi. In poca quantità, e buona sempre, ma particolarmente l'inuerno per i uecchi, e per melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

La Pimpinella nō è stata conosciuta da gli antichi, se non che i simplicisti la riducono sotto la spetie della sassifragia, per la gran uirtu ch'ella tiene di rōmpere, e cacciar fuori le pietre, e la renella dalle reni, & dalla vessica, massime quella seluagia, e p puzar di Beccho, si chiama Hircina. La domestica e singolarissimo rimedio contra la peste, usando la sua decottione in acqua, ò in brodo, ò l'acqua lambiccata, ò l'herba cruda, ò secca in poluere, & empiastrata, e posta su i carbuncelli, li sana subito, & però si adopra ancora ualentemente contra tutte le passioni, e sincopi del cuore, perche consuma l'humore melanconico, chiarifica il sangue, e moltiplica gli spiriti uitali, massime infusa dentro il uino.

PETROSELLO.

Elettione. Si hanno da pigliare le frondi, quando non ci sono ancora i fiori, ne il seme, perche sono piu odorose, e piu tenere, e le radici, quando sono di mezzo tempo.

D 3 Giona

54 Trattato della Natura de'Cibi

Giouamenti. Prouoca l'orina,& i meli gagliardamente, netta il fegato e la matrice, e leua le loro opilationi, è grato al stomaco, e la sua decotione è contra i ueleni.

Nocumenti. Il suo nutrimento ch'egli da, non è molto buono, infiamma il sangue, riempie la testa, & è difficile, e tarda digestione.

Rimedio. Mangiandosi crudo in compagnia dell'herbe frigide, in poca quantità, ma cotto nel brodo tutti in gli intingoli, e minestre, e la radice sia molto ben cotta.

Gradi. E caldo nel secondo grado, & secco nel fine del primo.

Tempi Etadi CompleSSIONi. E buono cotto, d'ogni tempo, & per ogni uno, ma crudo non è buono ne' tempi caldi a giouani, ne à colerici.

HISTORIE NATURALI.

Il Petrosello anticamente si chiamaua Apio de gli horti, & era in uso, com'è ancor'oggi quasi in tutte le uide, che ricercano condimento di herbe odorifere, e saporate, e veramēte pare che quest'herba sia preferita all'altretanto, quanto ch'entra nelle false, nelle minestre, ne guazzetti, ne gli intingoli, & in tutti gli altri condimenti, di maniera che pare che nō si possa far cucina senza il Petrosello. Ha grā uirtù di risolvere le durezza delle mammelle, causate dal latte cōgelato. Così crudo, come cotto, fa orinare, ma molto piu, il seme, che l'herba. Il seme gioua a i ueleni delli serpi, & è ancora molto pettorale, leua uia le uentosità e netta tutti i membri interni, togliendo le opilationi, e gli apostemi di quelli. Quanto poi appar-

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 55

appartiene al cibo, egli non genera molto buon nutrimento anzi la sua sostanza è dura da digerirsi, e si crede che infiammi i corpi colerici.

D R A G O N E.

Elettione. Che sia coltiuato ne gli horti grassi, che si adacquano assai, e si prendano le cime, & le frondi piu tenere, ma non quelle che sono sparse per terra.

Giouamenti. E la migliore herba che si adopri per fare il sapore, e cordiale, genera ottimo appetito, accresce il coito, e conforta mirabilmente lo stomaco.

Nocimenti. Riscalda il fegato, & assottiglia il sangue, e pero quei che sono di calda complessione non usino di mangiarlo, ne in molta quantita.

Rimedio. Mangisi incompagnia de i fiori della Borragine, con l'Endiuia, o con la lattuca, o con altre herbe fredde, che cosi perde l'acutezza.

Gradi. E caldo nel secondo grado intensamente quasi, che tocca del terzo, & secco nel primo.

Tempi Etadi CompleSSIONi. E buon ne i tempi freddi, per i uecchi, e per i flemmatici, ma nuoce a i giouani, & à i colerici.

HISTORIE NATVRALI.

Il Dragone herba non fu in cognitione de gli antichi, perche questa non è herba naturale, ma fatta artificialmente da gli hortolani, iquali per far quest'herba, pigliano il seme di lino, e lo pongono sotto terra dentro una ci-

D 4 pol-

polla, ouero dentro una scalogna. Con tutto cio è herba molto aromatica, & i contadini hanno ferma, e ragionevole opinione, che mangiata preserui dalla peste, e da ogni corruttione, così interna, come esterna. Et per sanare le doglie frigide de' denti, e delle gengiue, la cuocono dentro il buon uino bianco, e quello caldo per un pezzo tengono in bocca con felice, e presto successo di buon giouamento. Et in vero è molto cordiale, conforta la testa, e lo stomaco, tagliando le flemme, che ci troua dentro. Onde segue che muoua l'appetito ualentemente, e che aiuti ancora il coito. Ne' tempi caldi si mescoli cō l'herbe frigide.

R A D I C E.

Elettione. Che sia tenera, ma non dolce, anzi che morda la lingua, e sia acuta, perche, piu ualentemente opera, e che habbia ben sentito il freddo grande.

Gionamenti. Prouoca l'orina, e mena fuori le pietre, e la renella dalle reni, e dalla uessifica, scalda lo stomaco, e chiarisce la uoce.

Nocumenti. Fa smagrire, muoue tutti puzzolenti, tardi si digerisce offende la testa, infiamma il sangue, genera pidocchi, nuoce a i denti, & alla uista.

Rimedio. Mangisi dopo pasto, che perde nella digestion ogni malitia, ma le sue frondi, & il caule si mangi auanti, perche muoue l'apetito.

Gradi. E calda nel secondo grado, & secca nel 1.

Tempi Etadi CompleSSIONi. E buona ne' tempi freddi, per i giouani, e per quei che molto si affaticano, e sono di caldo stomaco.

HISTO-

La Radice, che si mangia cruda communemente in alcuni luoghi si chiama Ruano, o Rauanello. La domestica si può mangiare auanti pasto, purchè sia in poca quantità perche risueglia l'appetito, e fa sapere buono il bere, masime s'è un poco acuto, e forte. La Ramoraccia ch'è seluaggia, opera ualentemente, per esser molto calda, e molto acuta; ma è cibo da persone che siano essercitate, e che molto s'affatichano. Non si ha da mangiare auanti pasto, pche tira a se il cibo, e lo fa star sospeso, ond'è molto atta al uomito. Ma doppo pasto aiuta la digestione, e fa orinare. La Radice nuoce alla uista, ma la sua acqua distillata, & instillata sana il male de gli occhi, suole acrescere la uentosita a quei che hanno i dolori colici, e le frondi sanano i liuidi delle percosse.

A G L I O

Elettione. Quando nasce da principio la quaresima, per compagnia delle inalate, ouero secco per riporsi, e che habbia molti germogli, e nodi.

Giuamenti. Quando è tenerello, corregge la frigidità, e la humidità dell'insalata, secco e contra il ueleno, chiarisce la uoce, ammazza i uermi, prouoca il coito, e l'orina.

Nocumenti. Nuoce alla uirtù espulsua, al cervello, alla uista, al capo, e fa uenir sete, nuoce alle donne grauide, & rinoua le doglie uecchie, fa adustione di sangue.

Rimedio. Cuocendosi fin tanto che perda l'acrimo-

monia, se ha le virtù piu deboli, non ritiene piu malitia, e poi mangiandosi con oglio, & aceto, ouero cō l'altre uiuande.

Gradi. E caldo nel quarto grado, & secco nel 3.

Tempi Etadi CompleSSIONi. E buono ne i tempi freddi, per i uecchi e per i flemmatici, & cattiuo per i giouani, & per i calidi.

HISTORIE NATVRA LI.

L' *Aglione* e singularissimo rimedio p quei che nauigano per leuare la putrefactione, che nasce da i pessimi odori puzzolenti delle sentine, e dell'acque, & da i cibi corrotti, che per necessita s' inghiottiscono. Et è anco buono, perche dona uigore a quelli, che menano i Remi, e pero si mangia communemente da tutti quei che sono i Mare, la mattina subito ch' e giorno, & anco perche resiste alla Nausea causata dall' agitatione del Mare. L' *Aglione* taglia gli humori grossi, apre l' opilationi, sana la tosse causata da frigidita, ma infiamma gli humori, e la tosse mangiandosene molto crudo, e cuocendosi perde la malignita: benche le sue virtù nel cuocerlo, diuentino piu deboli: Sana la morsicatura del Cane rabioso, ma risueglia le doglie in quel membro, che patisce infermita. Consuma il catarro Salso nello stomaco, ma nuoce alle Morici, & alle donne che allattan.

CIPOLLA.

Elettione. Che sia in luogo acquoso. che sia grossa, che habbia molto succo, e che sia di forma rotōda, come son le Gaetane, che uengano à Roma.

Gio-

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 59

Giouamenti. Aiuta il coito, genera sperma, & latte, fa uenir bono appetito, & e contra il nocumento, che si acquista per la mutatione dell'acque.

Nocumenti. Cruda mangiata in molta quantita, fa dolere la testa, infiamma il sangue, & nuoce all'Intelletto,

Rimedio. Stia per un gran pezzo infusa nell'acqua fresca tagliata in pezzi, e poi si cuoca ben bene, che cosi perde ogni malignita.

Gradi E calda nel terzo grado, e secca nel. 2.

Tempi Etadi Complessioni. Nuoce ne' tempi all'etadi, & complessioni calde, ma gioua alle contrarie.

HISTORIE NATURALI.

Le piu grandi e piu dolci Cipolle, che siano in Italia, sono quelle che da Gaeta si portano à Roma si conseruano tutto il uerno. Si tagliano, e si pongono in infusione nell'acqua fresca, che diuentano dolci come Pere, Si fanno ancora grossissime, & eccellentissime in Romagna in un luogo detto la Massa de' Lombardi. Le rosse generalmente sono molto piu dolci che le bianche, anzi queste come fortissime non si mangiano se non cotte. Quantunque Discordie scriua tutto il contrario, il che è forse vero in Grecia, & al tempo suo. La Cipolla assotiglia gli humori, fa buon appetito, e buon colore, ma offusca la vista, è cibo da chi ha le carni dure, e molto s' affatica. La Cipolla lunga è pessima dell'altre. Ha la Cipolla la sua sostanza grossa, ventosa; Apre le Morici, fa l'huomo colorito, accresce la lussuria, ma cotta perde ogni malitia. e diuenta bonissima. Il troppo vsarla induce sono profondo, mangisi cotta col petrosello.

SCA-

S C A L O G N A .

Elettione. Che sia piccola , somigliante alla radice del Narciso, sia rossa, dura, & dolce.

Giouamenti. Conferisce allo stomaco, quãdo per il souerchio caldo è debilitato, fa degerire ottimamente, & prouoca l'appetito.

Nocumenti. Genera uentosità , moltiplica gli humori grossi , fa dolere la testa , & induce sete, e sono.

Rimedio. Si ammacca prima , e poi s'infonde per un pezzo nella acqua , e poi si condisce con aceto forte , oglio , sale , e seco si pone la Saluia trita , & il Petrosello.

Gradi. E calda nel quarto grado , & seca nel terzo.

Tempi Etadi CompleSSIONi. Nuoce à i tempi, etadi , & compleSSIONi calde . ma con l'apparecchio detto si fanno buone, ma si mangino in poca quantità.

HISTORIE NATVRALI.

*La Scalogna acquistò questo nome di Ascalonia , per essere stata ritrouata copiosamente appresso Ascalone castello di Giudea , donde poi fu portata in Grecia, e di mano in mano in Italia, doue è molto grata nelle mense per primo pasto, per sriegliare un poco l'appetito , quando per il souerchio caldo si è à fatto , ò perduto, e perche faccia ancora piu saporito il bere. Cõdita con la Saluia:
trita,*

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese . 61

trita, e col Petrosello come si è detto, perde ogni acrimonia, & malitia, e nō se ne sente ne odore, ne nocumento ueruno. I Latini con uoce generale la chiamano Bulbo, o radice tunicata. Ella è di natura assai simile alla Cipolla, accresce il coito, e genera humori grossi, e uischiosi e pero non la deueno usare se non quei che molto si affaticano. Fa digerire il cibo, ma infiamma la lingua. Quei che l'usano di continuo, santeno notabile accrescimento di sperma, e gran prontezza all'atto del coito.

P O R R O.

Elettione. Che sia domestico, nato, e coltiutato in luoghi acquosi, o che spesso si adacquino, ma sopra tutto sia piccolino, e tenerello.

Giuamenti. Prouoca l'orina, & i mesi delle donne, fa uscire la uentosità, incita il coito, e cotto col mele purga, e netta i polmoni.

Nocumenti. Genera humori melanconici, offende la testa, fa uedere sogni horribili, offusca la uista, aggraua lo stomaco, e nuoce alle ulcere della uescica.

Rimedio. Se si cuoce nell'acqua due uolte, e si apparecchia con oglio di Mandorle dolci, & appresso si mangia lattuca, endiuia, & porcellana.

Gradi. E caldo nel terzo grado, & secco nel secondo.

Tempi Etadi CompleSSIONi. E pessimo cibo in tutti i tempi, a tutte l'etadi, & a tutte le compleSSIONi, e si deue dare a contadini.

HISTO-

HISTORIE NATURALI.

Il Porro è la peggiore uiuanda, e la più detestabile, e uitiosa, che si possa usare, percioche fa dolere la testa, rompe, e corrompe le gingiue, & i denti, nuoce alla uista, morde lo stomaco e di tarda digestione, e genera molta uentosità. Solo ha di buono, che le sue foglie cotte, & empiastrate giouano alle dolorose enfiagioni delle Morici mirabilmente, ponendosi in modo di supposta. Fa smagrire, ristagna il sangue, ch' esce dal uiso. Il Porro arrostito sotto la cenere calda, e mangiato supera il ueleno de' funghi maligni, e risolve la crapula, e la ebbriachezza, ma nuoce a' nerui, e riempie la testa di fumi melanconici. Il suo succo posto nell' orecchio sana il dolore fatto da causa fredda, & è contra i dolori colici, ma è cibo da persone rustiche, e che molto s' affaticano. Gli antichi usauano grand' arte in fargli crescer la testa come le Cipolle, che diueniuano migliori: e li chiamauano Settiui. Di questo modo di coltiuare i Porri, accioche vengano grossi, scrive Columella all' undecimo.

R A P A.

Elettione. Che sia tenera nata in luoghi, e colta in tempi freddi, dopò cauata dalla terra, lungamente si conserui, perde la uentosità.

Giouamenti. Da assai nutrimento, accresce il coito, fa orinare, & è mirabile in illuminare gli occhi, & fare buona uista.

Nocumenti. Genera uentosità, & acquosità nelle uene, & opilatione ne' porri, & è di tarda digestione, talhora mordica il uentre.

Rimedio,

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 63

Rimedio. Se si pone nell'acqua fredda, e due volte si cuoce, e buttate quelle acque poi si cuoca in brodo di carni grasse, col finocchio, e spetic.

Gradi. È calda nel fine del primo grado intensamente, & humida nel primo, secondo la dottrina degli Arabi.

Tempi Etadi CompleSSIONi. È buona nei tempi freddi per tutte le etadi, e compleSSIONi, eccetto per quei che patiscono uentosità.

HISTORIE NATURALI.

Le Rape, per esser buone, bisogna, che sentano il gran freddo, e però i Poeti le chiamarono Brumalia, & gaudentia frigore Rapa. Plinio dà il primo luogo a quelle del contado di Norcia. Le Rape, & Nagoni, con tutto che siano diuersi di colore, e di forma; sono però dell'istessa spetic, e di qualità poco differenti: i Nagoni, sono un poco più pettorali, ma tutti accrescono il coito, & generano uentosità. La Rapa riscalda le reni, ma fa gonfiare il uentre, nutrice più presto molto che poco, ma è difficile da digerirsi: eccetto se si cuoca assai, e ci si pongono speticarie, & herbe calide, che così diuenta migliore. Cruda è nemica allo stomaco, lo mordica, & non si digerisce. Quei che le uogliono mangiare atrofitate, per conciarle poi cō aceto insalata, non le pōgano sopra i legni accesi, ou'è il fumo, perche acquistano qualità suffocante; ma le cuocauo sopra le bragie, o carboni infocati.

CEDRIVOLI.

Elettione. Che siano lunghi, grossi, e ben maturi, con colore giallō, simile a quello de' cedri quando sono

64 Trattato della Natura de' Cibi
sono ben maturi.

Giouamenti. Rinfrescano mirabilmente quei che hannò ardore nello stomaco, leuano la sete, & smorzano la colera, & fanno orinare.

Nocumenti. Sono durissimi a digerire, generano flemma, & humori uischiosi, e tal uolta uelenosi, eccetto che ne i stomachi che sono calidissimi.

Rimedio. Mangiando in sua compagnia la cipolla, il Dragone, la Menta, la Rucchetta, il Pepe, o altri cibi che siano molto caldi.

Gradi. Sono freddi nel fine del secondo grado, & humidì nel principio del terzo.

Tempi Etadi CompleSSIONi. Sono pessimi in tutti i tempi, a tutte le etadi, & a tutte le compleSSIONi.

HISTORIE NATURALI.

I Cedriuoli sono più freddi de' Cocomeri, e di qual si uoglia altro cibo che si mangi, generano humori uischiosi nel corpo, e nelle uene, dalliquali poi in processo di tempo si causano febri lunghe, et di mala qualità. Nucono a gli stomachi freddi, si che nõ li digeriscono mai. Da questo frutto non sò cauare altro beneficio, se non che quando son ben mondati dalla scorza, se ne fanno fette lunghe, larghe, e sottili, le quali poste per un gran pezzo nell'acqua fresca, e messe su la lingua di quei che hanno le febri ardenti, leuano loro la sete, non lasciano rasciugare, ne dinentar negra la lingua, ne il palato, anzi smorzano la sete, rinfrescauo l'ardore della febre, e mantengono la bocca humida, e fresca. Et se si fanno bollire col zuccaro; leuano la sete più potentemente. Sono cibo per le gēti rustiche, e per chi ha lo stomaco caldissimo.

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 65
mo. Guardinsi da questi le persone delicate.

V V A S P I N A.

Elettione. Che sia domestica, e uerde, & che non sia troppo matura, perche allhora perde il colore, & il sapore acetoso, e diuenta gialla, e dolce.

Giouamenti. E ottima cotta nelle minestre, per quei che hanno la febre acuta, & cōserua mirabilmente le donne grauide, & fa uenire appetito.

Nocumenti. Nuoce alli melanconici, inasprisce lo stomaco, & lo aggraua se si mangia cruda, e rende il corpo stitico à chi la frequenta.

Rimedio. Mangiandosi ben cotta nel brodo di buona carne in compagnia del Petrosello, che cosi perde ogn'asprezza, & ogni difetto.

Gradi. E fredda nel primo grado, & humida nel secondo.

Tempi Etadi complessioni. E buona ne i tempi molto caldi per i giouani, & per quelli che sono di complessione colerici, & sanguigna, ma cattiuua per li stomachi deboli.

HISTORIE NATURALI.

L'uaa spina, ouero crespina, o uua marina non fu conosciuta dalli antichi, e se ne troua di domestica, e di saluatica, l'una e l'altra hà i rami spinosi, i fiori bianchi, e fa i frutti non in grappoli, ma separatamente. Il suo suoco e uinoso, & brusco mentre che il frutto è acerbo: onde e ottimo per condimento delle minestre, & di guazzetti. Ma quando egli si fa maturo; diuenta gialletto,

E &

& dolce . Si coglie questo frutto per l'uso di cibi mentre ch'egli è uerde, & acerbo, perche col suo sapore brusco dà molta gratia a guazetti, e brodetti, & all'intingoli, cauata sete, & smorza la colera delle feбри ardenti, quando è maturo muta sapore . In luogo dell'agresta è molto in uso communemente: & fa grande resistenza alla putrefactione: onde nelle feбри pestilentiali, & nella peste istessa è medicina, & cibo singolare. perche difende dalla corruttione tutti i membri principali, & particolarmente i vitali, & i naturali. Dell'istessa natura è il volgare Ribes che fa i grani rossi.

A R A N C I.

Elettione. Che siano assai graui, ben maturi, ben coloriti, e di mezo sapore, Perche i dolci sono alquanto caldi, & i bruschi sono nociui allo stomacho.

Giuamenti. I dolci sono buoni per i melanconici, & per i catarosi, & leuano l'opilationi. Quelli di mezo sapore sono ottimi nelle feбри, e risuegliano l'appetito.

Nocumenti. Gli acetosi fanno il corpo stittico, raffreddano il stomaco, & astrengono il petto, & le Arterie.

Rimedio. Mangiandone appresso la sua scorza condita col zuccaro ch'è molto stomacale, & mangiando di quelli in poca quantità.

Gradi. Gli acetosi sono freddi nel primo grado, & secchi nel secondo. I dolci hanno del caldo temperatamente.

Tempi

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese, 67

Tempi Etadi Complessioni. Sono buoni dolci per i vecchi, e gli acetosi ne e tempi caldi per i giouani, & per i colerici, e sanguigni.

HISTORIE NATURALI.

Gli *Aranci* non sono d'una spetie, ma alcuni sono dolci, e questi declinano al caldo temperatamente, e sono pectorali. Altri sono acetosi, e questi smorzano la sete, risvegliano l'appetito, e stringono il corpo valentemente. Altri sono di mezo sapore, & questi sono grati al gusto, sono ottimi nelle febbri coleriche, leniscono la gola, e leuano la sete, & questi sono freddi, & secchi temperatamente. I fiori sono di colore d'argento, & se ne fa acqua, che supera tutti gli odori; le frondi sono di smeraldo, & i frutti de oro: onde sono detti *Anarantia*, sono contra le febbri pestilenti. Di questi parlò Virgilio dicendo: *Aurea Mala decem misi, cras altera mittam.* In Roma si chiamano *Melangoli*, & in Napoli *Citrangoli*. Dalla loro scorza secca se ne fa poluere, laquale ammazza i vermi, e presa nel vino, preserua dalla peste.

LIMONI.

Elettione. Che siano con l'odor di cedro, ben maturi, ben coloriti, e per alcuni giorni siano stati distaccati dall'arbore.

Giouamenti. Il succo loro risueglia l'appetito, ferma il uomito, incide gli humori grossi, & resiste alle febbri maligne.

Nocumenti. Raffreddano gagliardamente lo sto

E 2 mace

maco, fanno uenire i dolori colici, & fanno smagrire, generano humori melanconici.

Rimedio. Vlandoli di rado in poca quantita, senza la scorza, che siano stati infusi nell'acqua, & ponendo sopra la canella, & si leui la scorza.

Gradi. Sono freddi, & secchi nel secondo grado.

Tempi Etadi CompleSSIONi. Sono buoni soli ne i tempi molto caldi, per i giouani, & per i colerici, ma son nemici a i uecchi, & a i flemmatici.

HISTORIE NATURALI.

De' Limoni si lambica col uetro l'acqua, laqual polito il viso alle donne, guarisce le uolatiche, & i pedicelli: Posto il succo ne' siroppi sana le febri pestilenti, & ammazza i vermi del corpo, & il suo succhio, quando sono acerbi, al peso d'un'oncia e meza, con la maluasia caccia le pietre delle reni. Non danno i Limoni al corpo humano nessuno nutrimento, perche mordicano con la sua acetosità lo stomaco, stringano il ventre gagliardamente. Non l'usi chi hà lo stomaco freddo. Ci sono i Limoncelli piccoli, il cui succo caccia la pietra valentemente, e particolarmente li Napolitani, & i Genouesi hanno per costume tagliarli minuti, e ponerci sopra sale, & un poco di acqua rosa, & mangiarli in compagnia delle carni: e de' pesci, perche fanno uenire appetito, & sapere buono il bere, & dalle reni, e dalla vessica cacciano la renella gagliardamente. E certo non si troua salsa miglior di questa.

CEDRI.

Elettione. Che siano ben maturi, e grossi, & che
siano

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 69
siano nati in paesi caldi, & non si mangiano subito,
che sono staccati dall'arbore.

Giouamenti. Sono ottimo rimedio contra il ueleno, & la sua scorza fa digerire il cibo, & rende buono il fiato della bocca.

Nocumenti. Si digeriscono tardi, e sono molesti à quei che hanno la testa calda, e se di sera si mangiano, fanno uenire le uertigine.

Rimedio. Mangiandosi appresso uiole fresche, odore, ouero zuccaro uiolato che sia fatto di fresco.

Gradi. La scorza, & i semi sono caldi, e secchi nel secondo grado, la Polpa è fredda, & humida, l'Aceroso è freddo, & secco nel terzo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Crudi non sono buoni per nessuno, in nessun tempo, ma conditi col zuccaro diuentano buoni per tutti, & per sempre.

HISTORIE NATVRALI.

L'Agro del Cedro genera una uentosità, qual risoluono la scorza, & il seme, la scorza posta ne' panni prohibisce le tarme, & il suo odore è contra la peste, e contra l'aria corrotta. Il Cedro si hà da mangiare solo, cioè ne prima ne poi. Il seme gioua alle Morici tolto col uino & à tutti i ueleni, massime di scorpioni, il succo rinfresca, leua le passioni del cuore, toglie la sete, & muoue l'appetito. Il Cedro non si vede mai senza frutti, & se bene i grossi sono piu belli da vedere, nondimeno quei del Lago di Garda, che non passano la grandezza de' Limoni, sono piu grati al gusto, la loro decottione tenuta in bocca fa buon fiato: si deuono mangiare conditi.

70 Trattato della Natura de' Cibi
col zuccaro, che diuentano migliori, & non crudi.

Z V C C A.

Elettione. Che sia fresca, tenera, verde, e leggera, e dolce.

Giouamenti. Gioua i colerici, smorzano la sete, se si cuoce col succo dell'Agresta, & rinfresca il fegato.

Nocumenti. Nuoce a i freddi flemmatici, genera molta uentosità, acquosità, & però indebolisce lo stomaco.

Rimedio. Apparecchiandosi con la senape, col pepe, e con l'aceto, ouero con herbe calide come sono la cipolla, & il petrosello.

Gradi. E fredda, & humida nel secondo grado.

Tempi Etadi Complesioni. E buona ne tempi molto caldi per i giouani, & per quelli che sono di calda complessione.

HISTORIE NATURALI.

La zucca è di cattiuo nutrimento, e si corrompe, perche si cambia in quell' humore, che troua nel stomaco, e perche discende tardi, e perche ella è insipida, riceue quel sapore, e genera l'humore simile a quella cosa, cō la qual si condisce. Nuoce a gli intestini, e specialmente al Colon & però fa i dolori colici, se si mangia in molta quantità fa i premiti, se si mangia cruda, graua lo stomaco, di modo che non si puo aiutare se non col uomito. Cotta à lesso si fa alquanto migliore. Vna spetie di zucca si conserua tutto l'inuerno, ma gli è pasto da gente uile. I Poeti la chiamano

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 71
chiamano graue, uerde, tonda, uentrosa, pregnante, e se-
minosa. I Latini la chiamano Cucurbita, & i Spagnoli
Calabazza.

C A V O L O.

Elettione. Chè siano teneri, lunghi, & colti nella
cima della pianta, che habbia le frondi aperte, & non
chiuse con la rugiada sopra.

Giuamenti. Se si mangiano mal cotti, moueno e lu-
bricano il corpo. Ma molto cotti lo stringono.

Ucumenti. Non cono, a i melanconici, & mas-
sime al tempo dell'estate, che sono molto piu duri del
li altri tempi.

Rimedio. Se si cuocono a lessò, & la prima acqua si
butti uia, & poi cuocono nel brodo di carne grassa
con finocchio, & pepe.

Gradi. Sono freddi, & secchi nel primo grado.

Tempi Etadi CompleSSIONi. Solamente si lodano
la primauera le sue cime dette broccoli, il resto è cat-
tiuò per ogn'uno di ogni tempo.

HISTORIE NATURALI.

I Broccoli hanno piu dell'humido, che non ha tutto il
resto del Cauolo, & per o presto si digeriscono, & se sono
mal cotti lubrificano il corpo, & fanno orinare, come an-
co le frondi del cauolo, il quale quãto e piu largo, & aper-
to, tanto piu e sano, e saporito, perche e digerito dal cal-
do del Sole, tutta la pianta genera humor melanconico,
& pero fa uedere sogni spauentevoli. Mollisce la gola, &
il petto, & leua la ebbriacchezza. I cauoli capucchi so-

no pessimo cibo, massime l'estate, & non gli deono mangiare se non quei, che molto faticano, cotti con grassissima carne. Il medesimo auuiene de i cauoli Torzui, ma questi sono alquanto migliori de i Capucci, & quando pure occorre che si mägino sempre si deue beuere appresso il loro brodo, che corregge in parte la loro malitia.

P I S E L L I.

Elettione. Che siano freschi, teneri non toccati da animali, che liano senza uermi.

Giuamenti. Sono grati al gusto, risuegliano lo appetito, nettano il petto, & sanano la tosse, & fanno buon nutrimento.

Nocumenti. Nucono a quei che hanno i denti deboli, e generano uentosità.

Rimedio. Se li cucono con sale, e con molto oglio, ponendoci sopra pepe, & sugo di frutti acetosi, ma l'oglio di mandorle e il suo condimento.

Gradi. Freddi nel primo grado, & humidi temperatamente.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buoni ne' tempi caldi, per i giouani, & per i colerici.

HISTORIE NATVRALI.

I Piselli non sono molti differenti dalle faue, ma fanno uenire sospiri, & inducono strane meditationi. Non si digeriscono troppo presto, ma generano lodeuol nutrimento, e moueno il corpo, cuocendosi seco la Beta, o altra herba emolliente. Giouano all'asma, alla tosse, & a tutte le affezioni del petto, cuocendosi seco l'oglio di mandorle.

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 73

le. Bisogna che siano ben cotti, accioche perdano il uento; Ma si hanno da mangiare senza la scorza, l'estate, ne' i tempi, paesi, e complessioni calde.

F A V A.

Elettione. Grossa, netta, lucida, senza macchie, che non sia stata forata da i uermi, che sono detti Gurguliones.

Giuuamenti. E buon rimedio per leuar le uigilie, sana la doglia di testa, detta Hemicranee, & ingrassa il corpo.

Nocumenti. Genera molta uentosità, fa stupidi i sensi, e fa uenire sogni pieni di trauaglio, e di perturbatione.

Rimedio. Cuocendosi con sale, & origano, e senza la scorza, lasciandosi cuocere fin tanto, che sia disfatta.

Gradi. E fredda nel primo grado, & secca nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. E buona ne' tempi freddi, per le genti rustiche, & la tenerella per quei che hanno lo stomaco caldo.

HISTORIE NATURALI.

La Fava genera molto uento, e pero ella nuoce a quei che patiscono i dolori colici, fa le carni assai molli, & induce sonnolentia: senza scorza di uiene assai migliore, percioche ella astringe, & opila, e la midolla netta, monda, & asterge: chi usa le faue; getta horribili sospiri. La fava fresca, e uerde e fredda, & humida, e genera flemma.

ma, la secca si deue cuocere senza scorza, tanto che si dissolua, aggiungendoui molto Pepe, o canella. La uerde genera molti escrementi. Se le Galline mangiano la faua, l'oua loro facilmente si sprezzano. Genera opilatione, facendo nella carne, quello che fa il fermento nella pasta.

F A G I V O L I.

Electione. Che siano rossi, ouero che tirino al rosso, che non siano forati, e che al fuoco facilmente si cuocano.

Giouamenti. Fanno orinare, prouocano i mesi alle donne, & ingrassano il corpo.

Nocumenti. Fanno molto uento, inducono la nausea, grauano lo stomaco fanno cattui sogni, uertigine, & riempiono il capo.

Rimedio. Cuocendosi con oglio, Sale, Pepe, Senapa, & Aceto.

Gradi. Sono caldi, & humidi nel primo grado, ma temperatamente.

Tempi Etadi CompleSSIONi. Si possono usare da quei, che hanno lo stomaco gagliardo, & che molto si affaticano, ma non da otiosi, & delicati.

HISTORIE NATVRALI.

I Fagioli sono assai peggiori delle faue, ma tra loro i rossi son migliori, come piu caldi, & meno uentosi. Giouano al petto, & a i polmoni, la Senape toglie uia il loro nocumento, come ancora fanno l'aceto, il sale, il pepe, e l'origano. Appresso loro si ha da bere il uino schietto. I Fagioli non durano lungamente, e questo auuiene, perche

Del Sig. Baldaffare Pisanelli Bolognese. 75

che non si possono seccare perfettamente. I verdi si deuono mangiare senza, la scoza, con sale, oglio, cimino, e Pepe. I bianchi sono molto humidi, et tardi a digerirsi. Quātunque i Fagioli siano di gran nutrimento, sono pero pasto da contadini, e non da delicati e da studenti.

C E C I.

Elettione. Che siano grossi, ben custoditi, e che non siano forati, ne mangiati da gli animali.

Giouamenti. Moltiplicano lo sperma, prouocano l'orina, & i mestruai, e rompeno la pietra, e giouano a i polmoni, e fanno buon colore.

Nocumenti. Se si mangiano freschi, generano molta superfluità nello stomaco e nelle budella. Nuocono sempre allereni, & alla vescica.

Remedio. Mangiandosi cotti con i semi del papauere, per fargli aperitiui, si cuocono col Pulegio, e cō la canella.

Gradi. Sono caldi, & humidi temperatamente nel primo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buoni d'ogni tempo, per ogni età, e complessione, quando sono ben cotti, & bene apparecchiati.

HISTORIE NATURALI.

I Ceci operano nella carne quello che fa il fermento ella pasta, tutti rompeno la pietra, ma molto più i negri, i quali fanno ancora facile il parto. I bianchi sono asteriui, e mondano il fegato, e la milza, fanno buon colore nella carne, perche accrescendo il colore, generano molti

molti spiriti, e però accrescono il coito, & il latte. Danno i Ceci buon nutrimento, ilqual sempre è accompagnato da un poco di uento, chiariscono la voce, e purgano il petto, & i polmoni, i bianchi sono piu humidi de i rossi, e chi l'usa, fa bella la pelle, e la carne. Si danno per cibo ordinario a gli stalloni. Gli antichi poneuano questo frutto per segno della incorruttibilità, percioche egli non è mai toccato da nessuno animale.

LENTE.

Elettione. Quella che posta nell'acqua, quando si leua fuori, subito si secca.

Giouamenti. Leua l'acutezza, e la furia del sangue e conforta lo stomaco.

Nocumenti. Genera humori melanconici, nuoce al coito, & offusca la uista.

Rimedio. Cuocendosi con la Bieta, ouero con gli Spinaci.

Gradi. E fredda, e secca nel secondo grado.

Tempi Etadi CompleSSIONi. E trista per i colerici, & per i melanconici, e buona per gli humidi, ne i tempi molto freddi.

HISTORIE NATURALI.

La scorza della Lente rilassa il uentre, e la midolla lo stringe, e pero se sarà leggermente cotta, mouerà il corpo, e se molto, lo stringerà. Diuenta pessima, quando si cuoce con la carne salata. Nuoce a i melāconici, fa vedere sogni horribili. Ingrossa il sangue di maniera, che non puo correr per le uene, e pero diminuisce, & impedisce l'orina

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 77

l'orina, & i mestruj. Con la Lente non si deue mescolare nessuna cosa dolce, perche fa maggiore oppilatione. Riepie la testa di fumosità grossa, e però non si deue mangiare, se non da quelli c'hanno la complessione humida.

R I S O.

Elettione. Quello che ha li granelli lucidi, e trasparenti, a guisa di perle, che sono detti Margaritini, e che nel cuocere crescono.

Giuamenti. Gioua mirabilmente all'ardor del stomaco, & accresce la sperma, & sana i flussi del corpo.

Nocuenti. Nuoce a quelli che patiscono i dolori colici, perche la uiscosita tardi discende a basso, & genera un poco di uento.

Rimedio. Cuocendosi con latte di Vacca, ouero di mandorle dolci ponendoci sopra, il zuccaro, altri il cuocono con l'oglio di mandorle dolci.

Gradi. E caldo nel primo grado, e secco nel secondo, ma temperatamente, secondo Auicenna, & Rasi.

Tempi Etadi Complessioni. E buono l'inuerno, per quei che sono giouani, e che molto si affaticano, ma è cattiuo per i uecchi, per i flemmatici.

HISTORIE NATURALI.

Il Riso si semina in terreni humidi, e paludosi, & se si cuoce ne i brodi delle carni grasse, nutrisce piu, e diuiene molto aggredeuoli al gusto. Astringe il corpo, e sana i flussi, massime la sua decottione posta ne i cristeri. Egli è cibo

cibo temperato, nutrisce assai, & ingrassa il corpo. Quando si cuoce con l'oglio, o col butiro; perde la uirtù costrettiua, gioua a i dolori dello Stomaco, e delle budella: cotto collatte nutrisce molto piu, ma lungamēte usato fa l'opilationi, che si laua con l'acqua del riso leua le lentiginie e si fa bella la pelle. Si dene il Riso lauar prima molto bene, e poi infonderlo nell'acqua, e cuocerlo come s'è detto. Il Farro e piu humido del Riso, e da miglior nutrimento di tutti gli altri grani. Augumenta il calor naturale, ma essendo cibo grosso; conuiene a quei che durano fatica. Il Farro d'Orzo è ottimo per gl'infermi.

VITELLA.

Elettione. Che sia lattante, nata di pochi giorni, & di madre che habbia pasciuto in ottimi pascoli.

Giouamenti. Da grandissimo nutrimento, e genera ottimo sangue, e particolarmente conferisce a chi fa molto essercitio.

Notamenti. Con tutto ch'ella sia tenera, nondimeno, perche e di grossa sostanza, per natura nuoce a gli infermi, & a i conualescenti.

Rimedio. Cuocendosi in compagnia di galline, o caponi grassi, perde quella grossezza, massime ponendosi seco il petrosello.

Gradi. E temperata in tutte le sue qualità.

Tempi Etadi Complessioni. E buona in tutti i tempi, a tutte l'etadi, & a tutte le complessioni.

HISTORIE NATURALI.

Le carni giouani de gli animali, che per natura sono secchi, sono molto temperate, perche l'humidità dell'età contempera la siccità delle complessione naturale. La Vitella che non prende latte, è pur buona per la sanità, ma meglio è la lattante, quanto è più vicina al nascimento, per gli infermi non è buono nessuna sorte di Vitella, per che gli stomachi languenti non bastano a smaltire quella grossezza ch'ha in se per natura, ma per li sani è ottima per conseruare la sanità, e quanto ha manco tempo, tanto è migliore, ma ricerca esercizio. Quattro sono l'età del genere bouino, la prima e de i vitelli, e la seconda de' Giouenchi, la terza de' Buoi nouelli, la quarta è de' vecchi. Per meter si sotto il Tauro, deue hauere dui anni, accio che partorisca il terzo. Il genere bouino l'estate ricerca il bere due volte il giorno, & l'inuerno una sola volta. Questo nome di Vitella ci da ad intendere quasi, che ci dia la vita ella, cioe a i corpi sani.

VACINA.

Elettione. Che sia più giouane, che è possibile, e che sia grassa, & auezza all'aratro, o ad altro continuo potente esercizio.

Giouamenti. Da grádissimo nutrimento a quei che molto, s'affaticano, e le genera molto sangue, e stagna il flusso, e colerico.

Nocimenti. E di pessimo nutrimento, fa sangue grosso, tardissimo si digerisce, genera uarici, & ogni altra infermità melanconica.

Rimedio.

Rimedio. Deuono gli huomini delicati, & otiosi fuggirla a fatto, e gli essercitati che l'usano la pongano nel sale per uentiquattro hore, e poi lo cuocano assai assai.

Gradi. E fredda in primo grado, & secca nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. E buona ne' tempi freddi, che sia ben frolla, per i giouani, & per quelli, che molto s'affaticano.

HISTORIE NATVRALI.

Sotto nome di *Vaccina* io comprendo tutta la *Bovina*, auisando che l'età è quella che distingue le carni, perche quāto è piu giouine l'animale: tanto meno nuoce la carne. Il bue è di natura melanconico, ma quādo è uicino alla natiuità; ha piu dell'humido. Così anco l'essercizio grande rende la carne piu saporita: ma in generale parlando la carne bouina quanto piu inuecchia, tanto più si dene fuggire, perche apporta infinite infermità, come quartana, mal di milza, & altri melanconici mali. ma per quei che s'affaticano assai è conueniente. La *Vacca* magra meglio s'impregna, e però douendosi dare al *Tauro*, si fa stare un giorno senza mangiare, & i *Tori* per contrarie si satiano di molta pastura. Il Bue è compagno dell'huomo nell'opere rusticali, & è ministro di Cerere. Il primo che l'ammazzasse fu *Prometheo*. La *Vacca* sterile si chiama da Latini *Taura*, e la pregna si nomina *Herda*.

CASTRATO.

Elettione. Che sia tanto giouine, che non passi l'anno,

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 81
Fanno, e che sia fatto d'agnello, e non di caprone.

Giuuamenti. Genera buono, & molto nutriméto, perche la loro callidita, & humidita temperata, & e appropriata a gli infermi.

Nocumenti. Nuoco no quãdo la carne e di castrato uecchio, perche ha difetto per l'eta, che si fa secca, e per il mancamento de' genitali.

Rimedio. Lasciandosi di usare la carne de i uecchi, e perdendosi quella di giuani, mangiando la cotta a lessò con herbe appetitiue, e cordiali.

Gradi. E calda, & humida temperatamente.

Tempi Etadi CompleSSIONi. Conferisce in tutti i tempi, a tutte l'etadi, & a tutte le compleSSIONi, in tutti i paesi.

HISTORIE NATVRALI.

Se i Castrati sono giuani di un'anno, la carne loro è molto buona, e conueniente per li sani, e per gli infermi: come approuano tutti i medici: perche genera buon sangue, e presto si digerisce: ma bisogna auertire, che non siano uecchi, perche la loro carne si dissecca, si per l'età, come per il mancamento de' testicoli. La carne di Castrati giuani conferisce a tutte le compleSSIONi, a tutte l'etadi, & a tutti i paesi; perche ha uirtu tra l'altre, di mātēnere gli humori in temperatamente, & eguali. Auertēdo che siano agnelli, e nō Capretti che sia castrino. I Latini lo chiamano *Veruex*, et *Secluarus* si chiama quello che ua innanzi per guida de gli Agnelli. Si usa communemente cuocere questa carne in uarij modi per l'uso de' sani, & in spetie i quarti di dietro cotti arosto con Rosmarino, & aglio diuengano molto saporiti: ma pri-

F ma

C A P R E T T O.

Elettione. Sono piu lodati i capretti i rossi, & i negri che i bianchi, ma che non arriuinò a sei mesi, anzi che siano di poco tempo nati, & anco lattanti.

Giouamenti. Si digerisce presto, da ottimo nutrimento, conferisce alla sanita mirabilmente, & è anco ottimo per gli infermi, e conualescenti.

Nocumenti. Nuoce a' uecchi, a i decrepiti, & a quei che hanno lo stomaco freddo, & acquoso, a quei che molto si affaticano.

Rimedio. Cuocendosi arrosto ben bene, e non a lesso, le parti di dietro, che non sono tanto humide, quãto quelle dauanti.

Gradi. E caldo temperatamente, & humido nel primo grado.

Tempi Etadi Complessioni. E buono per i giouani, & per quei che hanno lo stomaco caldo. Ma nuoce a i uecchi, & a i flemmatici.

HISTORIE NATURALI.

Si eleggono le carni de' Capretti per il buon nutrimento che danno, ma si proibiscono le femine, ouero i maschi c' habbiano molto tempo, perche l'uno e l'altro e di difficil digestione, e di tristo nutrimento, e questi Capretti nell'inuerno sono cattui, nell'estate buoni, e ne gli altri tempi mediocri. Et il nome di Capretto non gli dura se non sino alli sei mesi. Ma quando allata; la sua carne e molto temperata, e non e buona, per chi molto s'affatica;

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 83
*fatica, genera sangue temperato, & è ottima per chi ha
cattiva complessione; la Capra dal Caprivo hebbe il no-
me, che pascendo carpisce i uirgulti, Nuoce il suo morso
a gli arbori, massime a gli Oliui, che diuentano sterili. Il
basilico le fa impazzire, spirano per gli orecchi, e non
per il naso.*

A G N E L L O.

Elettione. Che sia maschio, che sia di un'anno, uici-
no al tempo del coito, che così perde l'humidita na-
turale, non si mangi d'inuerno.

Giuamenti. Da un'ottimo, & copioso nutrimen-
to, e contra l'humor melanconico, e gioua a quelli
che sono di calda complessione.

Nocumenti. La carne dell'agnello giouane lattā-
te nuoce molto a i flemmatici, e genera uiscosita nel-
lo stomaco, perche ha in se souerchia humidita.

Rimedio. Non s'usi se non di uno anno, e cuocasi
arrosto con rosmarino, aglio, salvia, garofani, & altre
cose calde, che dissecano l' humidita.

Gradi. E caldo nel primo grado, & humido nel se-
condo, ma il lattante e humido nel terzo.

Tempi Etadi Complessioni. E utile ne' tempi caldi
a i giouani, & a i colerici. Ma nuoce nel tempo fred-
do etā, e complessioni fredde.

HISTORIE NATVRALE.

*Tratto la carne pecorina femina genera malissimo
nutrimēto, ma i maschi sono lodati, quādo hanno finito*

F 2 l'anno

L'anno, perche quando nascono sono *souerchiamente humidi*, e però all'hora sono *diannosi*, perche generano *assai viscosità*, ma quando passano l'anno, si e *cōsumata l'humidità souerchia*, e sono ridotti ad un *conueniente temperamento*; e però sono *assai conformi alla natura humana*, conferisce nei tempi caldi, & nei paesi caldi, & a quei che sono di *colerica*, & ad *usta complessione*: sopra tutto non si mangino nei tempi freddi. Il uento *Australe* fa ingravidar le pecore di femine, e l'*Aquilonare* di maschi. gli *Agnelli* subito nati conoscono la madre, e cō quella lasciuamente scherzano.

P O R C O.

Elettione. Che non sia, ne troppo uecchio, ne troppo piccolo, ma nell'eta della *giouentù consistente*, & *alleuato alla campagna*, e *maschio*,

Giuamenti. Da *copiosissimo*, & lodeuol *nutrimēto* alle persone, che molto s'affaticano, *mātene il corpō lubrico*, e *prouoca l'orina*.

Nocumenti. Nuoce alle persone delicate, e che *uiueno in otio*, fa *uenir la podagra*, & la *sciatica*.

Rimedio Mangiandosi dell'eta che si e detta in *poca quantita*, in tempo *freddissimo*, che sia *carne magra d'animal grasso*, *arrosto*, con *spetiarie*, e cose *callide*.

Gradi. E *caldo nel primo grado*, & *humido nel fine del secondo*.

Tempi Etadi Complessioni. E buono ne i tempi molto freddi per i *giouani*, che hāno lo *stomaco caldo*, & che molto si affaticano, ma nuoce a i *uecchi*.

HISTO-

Tutti gli scrittori antichi s'accordano, che la carne porcina è souerchiamente humida, massime se l'animale sia picciolo, e lattante, e però queste porchette piccole, che si mangiano con tanta curiosita, si deueno fuggire, perche apportano molto danno, ma se il porco sarà d'età cōsistente, che la sua humidità souerchia sia consumata, sarà di ottimo nutrimento, più conforme alla natura humana in odore, e sapore, che qual si uoglia altra carne, e se con un poco di sale sarà per qualche giorni conseruato, e come si dice salpreso, sarà molto migliore. Vedendo gli antichi, che il Porco non era nato se non per mangiare, dissero che l'Anima gli era stata data, accioche come sale conseruasse la carne di questo animale uiua per il suo fine. Il Porco era consecrato a Cerere, & si soleua ammazzare, quando si stabiliva la pace, & la tregua. I Presciutti fatti in paesi freddi, & i salami, che in molti modi si fanno con questa carne salata, sono ottimi p cūcer con l'altre carni, e per mangiarsi per risvegliar l'appetito, perche tagliano le flemme, fanno saporito il bere, ma bisogna mangiarne in poca quantità.

PORCO SELVAGGIO.

Elettione. Che sia giouane, grasso, e preso in caccia, doue habbia molto faticato, e patito, sia d'inverno, e sia frolo.

Giouamenti. Dà la sua carne copioso nutrimento, & è cibo molto appropriato a quelli che si affaticano e si digerisce presto.

Nocumenti. Nuoce a gli huomini, che uiuono otiosamente, perche genera escrementi assai in quelli, & accresce l'humidità.

Rimedio. Cuocendosi come uolgarmente si dice a Brolardieri, perche cosi si consuma la uentosità, ouero in pasticcio con molte spetie.

Gradi. E caldo nel primo grado, & humido temperatamente.

Tempi Etadi Compl. sioni. Non è buono se non ne' tempi molto freddi, per quelli che sono caldissimi, e che s'essercitano assai, e nuoce a gl'otiosi.

HISTORIE NATURALI.

La carne del Porco seluaggio non ha tãta humidità souerchia, quanta ha quella del domestico. Il che nasce da pascoli, dall'aria dalla fatica. e però si tiene, ch'ella sia migliore, e che dia bonissimo nutrimento, massime a chi non ha lo stomaco molto debole, & nel tempo dell'inuerno, che il calore è piu forte. Vsanò i porci seluaggi il coito al principio dell'inuerno, e partoriscono la primauera in luoghi deserti, angusti, precipitosi, & ombrosi in tẽpo, e numero simile a' domestici. Patiscono in giouẽ un prurito a i testicoli, che p troppo raspargli a gli arbori seli seccano. Questo animale medica i suoi mali cõ l'Hedera. La sua orina è tanto graue, che non hauendo tẽpo di euacuarla, non può fuggire, e resta preso. Publio Seruilio Rullo fu il primo de Romani che ponesse il Porco seluaggio cotto nell'uso delle cene, e ne' conuiti.

C E R V O.

Elettione. Che sia molto giouane, e se possibile lattante,

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese . 87
lattante, ouero che fosse stato nel suo nascimento
castrato.

Giouamenti . La carne di cerui piccolini e lodata
per carne di buon nutrimento, ouer di quei che fos-
sero stati castrati.

Nocumenti . Genera tristo humore, massime se
siano di tempo, difficilmente si digerisce, e fa uenir
la febre quartana.

Rimedio . Cuocendosi in compagnia d'altre car-
ni d'animali grassi, ouero i pasticci molto ben inlar-
dato.

Gradi . E caldo nel primo grado rimesso, & secco
nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni . Nuoce ne' tempi cal-
dia i uecchi, & a quelli che sono di melanconica
complessione.

HISTORIE NATURALI.

La carne del Ceruo è molto dannata da gli scrittori,
ch'ella dia grossissimo, e melāconico nutrimento, massi-
me se l'animale è uecchio: che se pure egli è lattante, o
nella crescētia, non è la sua carne tanto nociua, ma tole-
rabile, e se sarà in giouētū, che si possa far castrare, dico-
no che quella carne perde ogni malitia, e diuēta di lode-
uol nutrimento. La Cerua porta otto mesi, e partorisce
appresso le strade, per paura delle fiere, & i figli subito
nati caminano, ogni anno gettano le corna i Cerui in
longhi inaccessibili, le femine nō le pōgono mai. Se si ca-
strano auātī che le pōgano, non gli nascono piu. Il corno
del Ceruo abbrusciato fa fuggire tutti gli animali. La
sua carne māgiata la mattina, allonga la uita dell'huo-

F 4 mo,

mo, e la sera la abbrenia. Le femine quando sono uicine al partorire, mangiano copiosamente l'herba seseli, perche gli facilita il parto, & le purga.

C A R P I O.

Elettione. Che sia giouane, grasso, e molto essercitato, e che la sua carne stia appesa all'aria, sin tanto che sia tenera.

Giouamenti. Da un nutrimento miglior di tutte l'altre carni seluaggie, e particolarmente e contra i dolori colici, la Paralisia, e chi ha troppo superfluità.

Nocumenti. Nuoce a' magri, & estenuati, perche generando sangue asciuto, patiscono i nerui, massime sel'animale sia uecchio.

Rimedio. Quando si cuoce, si bagni assai con oglio, ouero con grasso in molta quantita, accio, che si faccia piu humida la carne.

Gradi. E caldo & secco nel secondo grado.

Tempii Etadi CompleSSIONi. E cattiuo ne i tempi caldi, per i giouani, & per i colerici & e buono per i paralitici, e flemmatici.

HISTORIE NATVRA LI.

Tutte le carni d'animali seluaggi sono biasmate, perche generano sangue troppo grosso, eccetto i Caprioli, i quali sono commēdati piu ch'altra carne di caccia, per piu saporiti, e piu lodeuoli, per la sanita, perche col gran muouer si che fāno, il loro sangue si assottiglia, il corpo si fa piu raro, i pori s'apreno, e si dissolueno i tristi humo-

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese: 89
ri, e pero questi nō puzzano di seluaggio come gli altri,
e così diuengono ancora più facili da digerire, & il san-
gue che generano ha pochissime superfluità, è giona a
molti mali. Si lamentano i Caprioli, appresso Martiale
con queste parole. Dente timetur Aper, defendunt cor-
nua Cernuum. Imbelles Damae quid nisi preda sumus?

L E P R E.

Elettione. Che sia giouine, presa di cani di caccia,
che l'habbiano trauagliata molto, sia de inuerno, e la
carne sia fatta tenera al freddo della notte.

Giouamenti. Gioua a quelli che sono troppo gras-
si, e uogliono smagrire, e fa uenir buon color in ui-
so, onde si dice comedit Leporem.

Nocumenti. Tardi si digerisce, genera sangue me-
lanconico, & induce la uigilia.

Rimedio. Cuocendosi piena di lardo, o di altro
grasso, con molte spetie aromatiche, che leuano la
grossezza.

Gradi. E calda, & secca nel secondo grado.

Tempi Etadi CompleSSIONi. Non e buona se non
l'inuerno per i giouani, & per sanguigni. Nuoce a i
melanconici, & a quelli che studiano.

HISTORIE NATVRALI.

La Lepre non è stimata da gli scrittori per carne di
buon nutrimento, perche ha odore di seluaggio, e genera
sangue grosso, e pero non è cibo conueniente, se non per
quelli che desiderano smagrire, & in questo erano gran-
demente

demente i cacciatori, che doppo essersi molto riscaldati, & infiammati in prendere questi animali, māgiano poi questa la loro carne, ch'è calidissima, doue che dourebbo no cercare cibi refrigeranti, per contemperare il souerchio caldo, c'hāno acquistato nell' essercitio della caccia, ch'è violētissimo. E la lepre velocissima : perche ha i piedi dinanzi, piu corti che quei di dietro. Sono le Lepri prese con ingāni dalle Volpi. La sua carne mangiata, fa che l'huomo stia bello, & allegro per sette giorni e con buon colore. La Lepre della grandezza delle orecchie, e detta da Greci Lagos.

CONIGLIO.

Elettione. Che sia giouane grasso, d'inuerno, e che la sua carne all'aria della notte sia diuentata ben frolla, e tenera.

Giouamenti. Da buon nutrimento, e copioso, & consuma l'humidita, e le flemme, che ritroua nello stomaco.

Nocumenti. Nuoce alle complessioni melancoliche, & non e cibo conueniente per li decrepiti.

Rimedio. Cuocendosi prima un poco bollito, e po arrostito, con assai herbe odorifere, con garofani, & altre spetie.

Gradi. E freddo nel principio del primo grado, e secco nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. molto nociuo ne i tempi caldi, per i decrepiti, & per quelli che sono di melancolica complessione.

HISTO-

HISTORIE NATURALI.

Il Coniglio e stato chiamato picciol Lepre per la grā similitudine, che con quella tiene, e dal continuo caminare, ch'egli fa sotto terra, hanno gli huomini imparato di fare le Mine, e però disse Martiale. *Gaudet effosis habitare Cuniculus antris. Demonstrat tacitas hostibus illeuias.* E la sua carne bene tenuta per malinconica, grossa, e di non buon nutrimento, nōdimeno quando l'anima le è giouane, e ben pasciuto, & ingrassato, si tiene per mālcomale, essendo che le carni giouani sono più accomodate dell'altre. Ne sono tanti nelle Isole di Maiorica, & Minorica, che alle uolte banne saccheggiare le biade nelle campagne, donde n'è seguita tal'hor gran carestia.

S P I N O S O.

Elettione. Che sia giouane, grasso, in tempi molto freddi, che sia stato per un gran pezzo trauagliato nella caccia, & che all'aria sospeso sia diuentato molto frolo.

Giouamenti. Da gran nutrimento, risueglia l'appetito, fa dormire, & da forza à quelli che molto s'affaticano, & la sua carne mangiata non lascia sconciare le donne grauide.

Nocumenti. Et ardo da digerirsi, genera molta flemma, e molta uiscosità, augumenta l'humor melāconico, & nuoce a quelli, che patiscono le Morici.

Rimedio. Cuocendosi quando all'aria e diuentato tenero, & frolo, in pasticcio con molte specie,
rie,

92 Trattato della Natura de' Cibi
ric, ouero arrosto cō herbe molto odorifere, e canel-
la, & aglio.

Gradi. E freddo nel primo grado, & humido nel
secondo.

Tempi Etadi CompleSSIONi. Questa carne è catti-
ua in tutti i tempi, a tutte le etadi, & a tutte le com-
pleSSIONi.

HISTORIE NATURALI.

Lo spinoso, detto da i Latini *Histrice*, è tanto pieno di
lunghe & grosse spine, molto sottilmente appuntate. Ha
bita sotto terra nelle tane, & molto piu la notte che il
giorno esce alla pastura, egli sta tutto il uerno ascoso nel-
le sue cauerne, come fa l'Orso, & tanto tempo stanno a
partorire le femine dell'uno, quanto quelle dell'altro.
L'*Histrice*, quando si corruccia, si ritira in se stesso, &
gonfiando la pelle a modo di uno Otre, tira per offendere
i circostanti, le spine dal dorso assai lontane. Onde ac-
cade spesso, che non solamēte ferisce egli i cani, ma an co-
ra i cacciatori. Delle spine si seruono le Donne per diri-
zarsi, e partire egualmente i capelli del capo, lasciando
nel mezo un calle picciolo, & angusto. questa carne è pes-
sima, si dice per prouerbio, *Spinosior Hystrice*, per gli huo-
mini rustici, duri, & aspri di nature, e di costumi. E *Cal-
furnio* disse, uenit & hirsuta spinosior Hystrice barba.
La cenere di questa carne, ò per dir meglio, la carne del-
l'*Histrice*, cotta, seccata, e fatta in poluere, dandosi a be-
re alle donne grauide, non lascia sconciare le creature.

CAPONE.

Elettione. Che sia giouane, grasso, ben pasciu-
to,

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 93

to, & alleuato alla compagna aperta.

Giouamenti. Da al corpo humano nutrimento migliore di tutti gli altri cibi, fa buon ceruello, e mantiene eguali, tutti gli humori.

Nocumenti. Nuoce alle persone otiose il mangiarne molto, per gran copia di sangue, che genera.

Rimedio. Auezzarsi a mangiarne poco, ouero ad essercitarsi molto più del solito.

Gradi. E temperato in tutte le qualità.

Tempi Etadi CompleSSIONi. E buono in tutti i tempi, a tutte l'etadi, & a tutte le complessioni.

HISTORIE NATURALI.

Si è nominato solamente il Capone, per esser il più eccellente nella sua spetie. Nutrisce molto, accresce il coito, & si preferisce a tutte l'altre carni, perche genera perfetto sangue. La Gallina genera sangue perfetto ancor essa, come fanno similmente i Polli, i quali si deueno mangiare, quando incominciano a cantare, e le femine auanti che facciano l'oua. Il loro ceruello accresce il ceruello humano, & tutti questi sono di presta digestione, confortano l'appetito, e sono cōuenienti a tutte le nature, ma bisogna che siano di mediocre grossezza, il sucarodo temprare le complessioni, & agguaglia gli humori, e gioua alla vista, e fortifica il calore naturale, ma che non siano troppo uecchi. Vndici anni auanti la terza guerra di Cartagine, per la Legge di Gaio Fannio Consule fu interdetto, che nelle cene non si ponesse altro volatile, che una Gallina alleuata alla campagna. Questo nome di Capone pare che uoglia dire qua pone.

GAL.

G A L L O D I N D I A.

Elettione. Che sia giouane, & ingrassato alla campagna, morto d'inuerno, e fatto frollo all'aria della notte.

Giouamenti. Da copioso, & ottimo nutrimento, restaura i deboli, e conualescenti, accresce lo sperma, & inuita il coito.

Nocumenti. Nuoce a chi non essercita il corpo, e col tēpo fa uenire le podragre, o altre sorte di cattari.

Rimedio. Mangiato in poca quantita, non molto spesso, & ben cotto arrosto con spetie.

Gradi. E caldo & humido nel secondo grado.

Tempi Etadi CompleSSIONi. E buono in ogni tempo conferisce d'ogni eta, & compleSSIONe, eccetto che a i decrepiti.

HISTORIE NATURALI.

Il Gallo, la Gallina, & i Polli d'India, per esser dell'istessa spetie, sono ancora della medesima natura, e particolarmente i Polli di molta tenerezza sono commendati. Furono questi uccelli condotti di Numidia, e non d'India, e sono stati gli ultimi ad esser posti nell'uso delle mense, per i cibi di esquisito, e delicato gusto da' golosi: si come auco sono stati gli ultimi ad esser conosciuti, e ri-
posti p la terza spetie di Galline. Sono detti da Greci Mee lagrides: perche fingono i Poeti, che le sorelle di Mee la-
gro fussero conuertite con questi animali.

P A.

P A V O N E.

Elettione. Che sia giouane assai, & alleuato in luogo di buon'aria, e che sia molto ben frollo.

Giouamenti. Nutrisce assai, & ecibo proportionato a quei c'hanno lo stomaco caldo, e che faticano molto.

Nocumenti. E di dura digestione, genera sangue melanconico, e nuoce a chi uiue in continuo otio.

Rimedio. Facendosi dopo che e morto, stare quindecim giorni apeso per il collo, con un gran peso a piedi all'aria freddissima.

Gradi. Caldo nel secôdogrado, & secco nel primo.

Tempi Etadi Complessioni. E buono ne i tēpi freddi per quelli che hanno lo stomaco caldo che s'affaticano assai.

HISTORIE NATURALI.

Il Pauone è difficil digestione, e però lungamente la sua carne si conserua, e S. Agostino riferisce hauer mangiato della carne del Pauone, e c'hauera durato un'anno: e la sua carne più dura, che quella de gli altri augelli, e però si ueno prendere per mangiare, che siano molto giouani e tenerelli, e che sia d'inuerno, e che siano stati morti all'aria per molti giorni. E il Pauone di cattua complessione, e di tristo nutrimento, & accresce mirabilmente la melanconia, & induce tristezza all'animo. Benasi appresso di quello uino ottimo. Il Pauone all'anno

no terzo s'ingraida, e viue venticinque anni. Mangia il suo sterco, perche l'huomo non ne caui vtile, tan'è inuidioso. Alessandro Magno pose grandissima pena a chi ammazzaua un Pauone. Il primo che poneſe il Pauone nelle tauole per cibo fu Quinto Hortensio Oratore Romano, huomo deditissimo alla gola.

P I C C I O N I.

Elettione. Che gia incomincino a caminare, & a buscarſi il mangiare da ſe, e che ſiano ben graſſi.

Giouamenti. Sanano i paralitici per frigidità, accreſcono il coito, & il calore a i deboli, purgano le reni, e ſi digerifcono preſto.

Nocumenti. Nuocono alle compleſſioni calde, grauanò la teſta, ſpecialmente le teſte loro, & infiammano il ſangue.

Rimedio. Cuocendoli ſtuffati nel brodo graſſo, cò agreſta, prune, uiſciole, ouero con Aceto, e coriandoli.

Gradi Sono caldi, & humidi, nel ſecondo grado.

Tempi Etadi Compleſſioni. Sono buoni ne i tempi freddi, per i uecchi, & per i flemmatici, perche riſcaldano affai.

HISTORIE NATURALI.

I Piccioni ſeluaggi ſono duri, e di triſto nutrimento. Viueno 30. anni, l'Inverno ſtanno mutoli, e la Primavera cantano. Sono di due ſpetie, l'una e detta la Viuagine, perche ſi paſce per il piu di Lambruſcate l'altra Torquata, perche pare propriamente, che habbiano al collo una colla-

collana: onde disse Martiale. *Inguina Torquati tradant, habitantque columbi.* Non edat hanc autem qui cupit esso salax. Quei domestici, che sono alleuati nelle case, sono ancor essi alquanto difficili a digerire, e particolarmente generano la schirantia, e fanno uenire la febre, tanti sono caldi, ma conferiscono a i uecchi, & a i flēmatici. Quei che stanno in Colombaia, e nelle Torri sono piu eccellenti di tutti, che presto si digeriscono, & fanno buon sangue, e ristorano mirabilmente; Ma tutti si hanno da le uare le teste, perche fanno doglia di capo. Quei che fanno per le case sono humidi souerchiamente, nel tempo della peste fatta per contagine, chi usa di mangiar solamente carne di Piccioni, & non altra sorte di carne, uie sicuro di non prender l'infettione di quella peste. I seluaggi si purgano collauro, & in uecchiezza perdono le unghie. I domestici si basciano scambievolmente auanti il coito.

P A P E R O.

Elettione. Che sia giouane, grasso, alleuato alla campagna, in luoghi aperti.

Giouamenti. Da assai buon nutrimento, e particolarmente ingrassa quei che sono magri, e macilenti.

Nocumenti. Riempe il corpo di souerchia humidità, e tardi si digerisce, la carne de' uecchi, genera la febre.

Rimedio. Soffiandoci il Borace nella gola auanti che si ammazzi, e poi cuocendosi arrostito e pieno di herbe odorifere, e spetie.

G

Gradi.

98 Trattato della Natura de' Cibi

Gradi. E caldo in primo grado, & humido nel secondo.

Tempi Etadi CompleSSIONi. Sono buoni ne i tempi freddi, per quelli che hanno lo stomaco molto caldo, che li affaticano molto.

HISTORIE NATURALI.

Il Papero, quando si cuoce, ricerca molte specie, e cose odorifere, per leuar uia il tristo odore, che tiene la sua carne. E di dura digestione, molto caldo, e molto humido: e però genera facilmente la febre, quando è giouane; è assai meglio, e manco male: ottimo sono il fegato, e le ale, massime quando sono ingrassati, e chi fa essercitio, puo usar questa carne, ma non chi uiue in otio. Gli *Hebrei*, perche spesso ne mangiano, sono sempre melanconici, di tristo colore, e di pessimi costumi. Il Papero si gode di herbe, e luoghi freddi. Sessio fu il primo che insegnasse la bontà, e l'ottimo sapore de' legati del Papero, altri uogliono che fosse Metello, & altri Scipione.

A N A T R A

Elettione. Che siano giouine, grassa, & frolla.

Giouamenti. Da molto nutrimento, ingrassa, fa buon colore, buona uoce, & accresce lo sperme, e caccia la uentosita.

Nocumenti. A i frigidi apporta calore, & a i caldi la febre, è di dura digestione, & di grosso nutrimento.

Rimedio. Soffiandoci il Borace nella gola auanti, che s'ammazzi, e poi cuocendosi arrostita, e pie-
na

Del Sig. Baldaſſare Piſanelli Bologneſe. 99
na ci herbe odorifere, e ſpecie.

Gradi. E calda, & humida nel ſecondo grado.

Tempi Etadi compleſſioni. Non e buona ſe nō ne i tempi freddi per quei che hāno lo ſtomacho di fuoco, & che fanno grandiffimi eſſercitij.

HISTORIE NATURALI.

L'Anetra e piu calda di tutti gli augelli domeſtici: e anco molto humida, tardi ſi digerisce, ma le ſue ali, e'l ſuo ſegato ſono molto lodati di nuouo, e preſto nutrimento. Quando l'*Anatra* e graſſa; da fortezza al corpo. Martiale lodò il petto, e la ceruice, dicendo. *Tota mihi ponatur Anas, ſed peſtore tantum. Et ceruice ſapit, cetera redde coquo.* Augumenta la carne, & ingrassa notabilmente quando e ben digerita. Il ſegato della *Anatra*, oltre ch'è delicatiffimo, e molto ſano; cura ancora marauigliosamente i fluffi Hipatici. Le *Anatre* partoriscono appreſſo le palude, e ſubito nate entrano nell'acqua. Volano ben alto. Si purgano con l'herba *Siderite*, quando ſi ſentono male.

FAGIANO.

Elettione. Che ſia graſſo, preſo in caccia, e d'inverno.

Giouamenti. Conferisce a gli Hettici, riſtore i conualeſcenti, da ottimo nutrimento, e racconcia lo ſtomaco guaſto.

Neumenti. Non ſi ſcriue del Fagiano altro nouimento, ſenon che fa uenire l'alma alle genti ruſtiche.

G 2 Rimedio.

Rimedio. Che questi tali se n'astengono, e lo lasciano per le persone nobili, e delicate.

Gradi. E temperato in tutte le qualità.

Tempi Etadi CompleSSIONi. Questo e buono ne i tempi dell'Autunno, & dell'inuerno, per tutte le età, & compleSSIONi.

HISTORIE NATURALI.

La carne del Fagiano nel nutrire, e nello smaltirsi presto, e pari a quella della Gallina, ma al gusto è molto più soave, a di compleSSIONe mezzana tra il Capone, e la Pernice. I macilenti, & estenuati con questo cibo subito si rifanno, perche è più lodato di tutti gli altri volatili, per la sanità, e per la forza che dà, & e preferito anco alle Galline, delle quali è alquanto più secco per l'aria, per il nutrimento, e per l'effercitio maggiore, che fa. Ha virtù di fortificare la Digestiua, e di render subito le forze a quei che sono fatti deboli. Il fagiano è stato così nominato da Fase fiume di Colchi. Da volgari è detto Fasano perche fa sano l'huomo. E infestato da pidocchi, contra quali hà rimedio il uoltarsi nella poluere.

PERNICE.

Elettione. Che sia giouane, e maschio, quali sono i perniconi, e s'è possibile, che s'ingrassi in casa.

Giouamenti. Genera sottil nutrimento, presto si digerisce, ingrassa, disicca l'humidità dello stomaco, gioua molto alli conualescenti.

Nocumenti. Le Pernice giouani non nucono se non a gente rustica, ma le uechie sono di durissima carne, e di cattiuo sapore.

Rimedio.

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. TOR
Rimedio. Non si mangino, se non quando sono gio-
uinielle, e le uecchie per lungo tempo, si faccino uenir
frolle all'aria della notte.

Gradi. E calda nel primo grado, e secca nel se-
condo.

Tempi Etadi CompleSSIONi. Pur che siano giouini,
sono buone in ogni tempo, per tutti, ma ricercano il
tempo freddo.

HISTORIE NATVRALI.

La Perdice uiue sedici anni di uita, ma non è buona
se non quando è assai giouine, perche quando inuecchia,
si fa dura, e perde il buon sapore, la sua carne è ottima, e
lodata piu delle Galline, conferisce allo stomaco, & a cō-
ualescenti, che uogliono ingrassare. Accresce il coito, e
perche declina alla siccità, nuoce a malāconici, et restrin-
ge il corpo, si mangia lessa, & arrostita, cb' in ogni modo
è buona, e non lascia far corruttione nello stomaco. Man-
giata con l'aceto sana il flusso. La Starna e dell'istessa na-
tura, uirtu, e qualità, genera molto, & ottimo sangue,
che penetra presto. E la Perdice consecrata a Gioue, &
a Latona. In Paflagionia hanno le Perdici duoi cuori. So-
no tanto lussuose, che stando incontro a i maschi, s'im-
pregnano del uento che spira da quella banda. Le Perdi-
ci si pongono col Lauro.

TOR DI.

Elettione. Che sia il tempo freddo, e che siano graf-
fi, e pasciuti di grani di Ginebro, e di Mortella.

Giuamenti. Danno buon nutrimento, presto
si digeriscono, fanno buon sangue, e sono molto

G 3 utili

102 Trattato della Natura de' Cibi
utili a i conualescenti.

Nocumenti. Nucono a quei che sono soliti patire di Hemicranea, & di frenesia.

Rimedio. Cuocendosi nel brodo di buona carne, stuffati col Petrosello, & altre herbe aperitiue.

Gradi. Sono caldi, & secchi nel fine del primo grado infino al principio del secondo.

Tempi Etadi CompleSSIONi. Sono buoni ne i tempi molto freddi, per ogni età, e compleSSIONe, eccetto che per i uecchi.

HISTORIE NATURALI.

I Tordi si deuono elegger grassi, e che siano stati presi con laccio, ouero con le reti, dellaqua, natura, qualità, e virtu, sono ancora i Merli, e però tutti si comprendono in uno istesso capitolo, e perche la loro carne declina alquãto alla siccità, come anco fanno tutte le carni de' volatili, però si ci desidera la grassezza, accioche quella humidità uenga a temperare la siccità naturale. Et anco perche aiuta la digestione. Sono i Tordi molto gioueuoli a i macilenti, priui di sangue, et in somma a quei che cercano ristoro. Il Tordo fa col fango il nido nelle cime de gli arbori, egli è ben loquace, ma gli e particolarmente ascritta la sordità, onde si dice per prouerbio. *Surdior Turdo*. Aggripina moglie di Claudio Cesare n' hebbe uno, che imitaua le parole humaue secondo Plinio. I Tordi piacquero molto a Martiale, & ad Horatio.

BECCAFICHI.

Electione. Che siano molto grassi, nel tempo che i fichi,

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 103
i fichi, e uue sono ben mature, e che siano molti in numero.

Giuuamenti. Danno ottimo nutrimento, risvegliano l'appetito, massime a conualescenti, e sono cordiali.

Nocumenti. Nucono a gli infermi, e massime a quei che hanno la febre, e fanno uenire tifichi i contadini.

Rimedio. Non si diano a questi tali, ma si seruino per i buon compagni, & sopra tutto, che siano assai.

Gradi. Sono caldi, & humidi nel primò grado.

Tempi Etadi Complessioni. Sono ottimi nel tempo, che le uue sono mature, per ogni età, e complessione, ma nucono a gl'infermi.

HISTORIE NATURALI.

I Beccafichi sono nelle tauole de' Signori molto stimati, e con gran ragione, poi che sono al gusto tanto delicati, al digerir così ueloci, et al nutrire molto oportuni. Nò grauanò lo stomaco, se ben si mangiaßero a centinaia, anzi gli danno conforto rißoro, e forza. Similmente si vede per esperienza, che quando si mangiano assai Beccafichi, tutto quel giorno si sta allegro: per il che conchiudendo, che generino spiriti uitali, e che siano molto cordiali. E finalmente generano Vn'esquisito e molto lodato sangue. I Beccafichi, nel tēpo de l'Autunno, si chiamano Ficcedule, perche mangiano i fichi, & ne gli altri tempi sono detti Melamcoriphi, perche hanno negra la cima del capo. Sumq Melamcoriphus quod mihi fuscus Apex.

G 4 QVA

Q V A G L I A.

Elettione. Che sia nutrita in paesi doue non sia l'Elleboro, che sia presa un'uccello di rapina, e che sia grassa, e ben frolla.

Giouamenti. Gioua solamente a melanconici, che per esser molto humida temprà la loro siccità. Nel resto piace a gelosi.

Nocumenti. Si corrompe subito nello stomaco, fa uenir la febre, e genera il tremore, e lo spasmo.

Rimedio. Alcuni dicono, che con l'Aceto, e col Coriandro, se gli leua la malignità, & altri biasmano a fatto.

Gradi. E calda nel fine del primo grado, & humida nel fine del secondo.

Tempi Etadi Complessioni. E buona ne i tempi freddi: ma nuoce a i uecchi, & a i paralitici, & a flemmatici.

HISTORIE NATURALI.

Le Quaglie sono in opinione di tutti gli scrittori, che generino lo spasmo, il tremore, & il male caduco, e però le biasmano in tutto, e per tutto, dicendo che nucono alle complessioni temperate, & alle distemperate, che sono di difficil digestione, che dispongono i corpi alla generatione della febre, & in somma dicono che la carne loro sia peggiore di tutte l'altre. E questo dicono che auuiene, perche ella mangia l'Elleboro, & di quello si pasce, & anco di semi uelenosi. Onde per fuggir queste dubbie; si potrebbero allenare nelle case, con semi buoni & salubri. I

Greci

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 109

Greci chiamano la Quaglia *Ortix*, onde l'Isola di *Delo* principalissima nell'*Acripelago*, fu detta *Ortigia*, perche in quella furono ritrouate prima le Quaglie. La loro guida chiama *Ortigometra*. I Latini la dicono *Coturnix*.

TORTORE.

Elettione. Che siano giouani, & auanti che si mangiano, s'ingrassino per alcuni giorni in casa, accioche perdano un poco di siccità.

Giouamenti. Danno ottimo nutrimento, presto si digeriscono, fortificano lo stomaco, affottigliano l'ingengo, accrescono il coito, e sono di buon sapore.

Nocumenti. Nucono ai colerici, & ai melancnici, perche la loro carne ha in se molta siccità.

Rimedio. Auanti che si mangino, si deueno tenere in casa per alcuni giorni a cibare di cibi, che siano assai humidi.

Gradi. Sono calde, & secche nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buone ne i tempi freddi per i uecchi, & per i flemmatici, ma nucono ai colerici, & melancnici.

HISTORIE NATURALI.

Dice Galeno, che le Tortore giouini, e grasse danno buon nutrimento, ma le uecchie sono di difficil digestione, e generano sangue melancnico, e pero non si deueno mangiare, quando hanno passato l'anno: e sempre, se bẽ son giouini si pongano dui giorni morte all'aria della notte,

te,

ee, accioche siano piu tenere. Essendo che sono di carne piu secca, che tutti gli altri uccelli, e cosi preparate fanno un'ottimo sangue, e sono di ueloce digestione, & accrescono il sangue à quei che n'hanno bisogno, e fanno bonissimo ingegno, secondo Auerroe nel 5. del Colliget. La Tortora si nasconde la Primavera, & perde le penne. Quando bene, non rimāda il capo in dietro: Viue otto anni, e si purga con la herba chiamata parietaria.

O V A.

Elettione. Siano di Galline giouani, grasse, e che siano calcate da i galli, e nate di fresco: perche il loro calore è piu forte, ilche si conosce dall'odore, e dal sapore.

Giouamenti. Nutriscono presto, & molto accrescono il coito, e lo stimolano, giouano à tifici, allargano, il petto, stagnano lo sputo del sangue, e chiariscono la uoce.

Nocumenti. Tardano la digestione, s'appresso subito si mangiano gli altri cibi, e fanno uenire le lentigini nella faccia.

Rimedio. Che si mangi solamente il rosso, & tra l'una, e gli altri cibi si ponga qualche interuallo di tempo.

Gradi. Sono calde & humide, ma temperatamente.

Tempi Etadi Complessioni. Pur che siano fresche, sono buone in ogni tempo, ad ogni età, & per ogni complessione.

HI-

Non solo si lodano l'Oua delle Galline, ma anco quelle delle Perdici, e de' Fagiani. l'Ouo dun' animale in potenza, prodotto dalla superfluità di chi lo genera. La cui complessione è temperata, ancor ch' il bianco habbia del freddo, e' l' rosso del caldo, e tutti dui dell' humido. Nutriscono presto per la sottilità della sua sostanza, e per il temperamento del suo liquore. Nutriscono molto, perche tutta la loro sostanza mutata s' assomiglia in tutto a i membri, per la conformità c' hanno con la natura humana. Il Bianco è freddo, e di dura digestione, e però si deue buttar via, se si cuocono senza scorza, e suffocate nell' Acqua, sono facili a digerire, come anco con la scorza meze cotte per sorbire, dette Tremule, ma se saranno assai cotte, dette sorbili, non nutriscono così bene così presto. Le dure generano la pietra nelle reni, e le frutte, e le arrostate causano molti mali. L'Oua non fresche sono pessime.

C A P O .

Elettione . Che sia di animale temperato in complessione , e di età mediocre , perche quando nasce, e troppo humido , e quando e uecchio, e troppo secco .

Giuamenti . Da grandissimo nutrimento al corpo, prouocano l'orina muoue il corpo , & accresce il coito .

Nocumenti . Ingrossagli humori sottili , genera i grossi, graua lo stomaco, perche tardi si digerisce , & difficilmente passa .

Remedio .

Rimedio. Mangiando seco sapori fatti con senapa, come la mostarda forte, ouero con altre cose molto aromatiche.

Gradi. E caldo nel primo grado, & humido nel secondo.

Tempi Etadi Complezioni. E buone ne i tempi freddi, per i giouani, e per i colerici, ma non e buono per i uecchi, e per flemmatici.

HISTORIE NATURALI.

Il Capo per esser composto di parti diuerse, e di grosso nutrimento perche il ceruello è tutto uiscoso, etardi se digerisce, & ogni ceruello nuoce allo stomaco, & induce nausea, però quando vuoi mouere il uomito, da nel fine del pasto un poco di ceruello condito grassamente, che subito seguirà. e però la esperienza ha insegnato che si mangi in principio. Il miglior ceruello è quello de gli animali secchi, e non humidi, e però è miglior quello de gli augelli, e massime delle montagne. Gli occhi sono parimente di natura acquea, cōposti de sette tuniche, tre humori, e sei muscoli, per la grossezza hāno in se uiscosità assai. La cotica, l'orecchie, il naso, & i labri sono cartilaginei, onde generano sangue freddo, uiscoso, e fanno l'opilatione. Mangiandosi con Mostarda, o altro sapor forte di uentano migliori, ci è anco la lingua co' suoi muscoli, e le Gandle, dette. Animelle, fatte per la generatione dello sputo, questa è facile a digerirsi, e soaua al gusto. Le Gandle sono ancora nelle mammelle, e quando sono piene di latte, sono molto delicate.

FE.

F E G A T O.

Elettione. Che sia di oche ingrassate col latte ouero di gallina grassa, o di porco impastato con fichi secchi, auanti che si ammazza, ma che sia maschio, giouane.

Giouamenti. E delicatissimo al gusto, da un'ottimo nutrimento al corpo, e particolarmente sana quei che nel farsi notte gli macula la uista.

Nocumenti. Fatica lo stomaco, e l'aggraua, ritardano la digestione, massime se l'animale non è stato impastato come s'è detto, ouero e di molti anni.

Rimedio. Si cuoce bene, fin che sia consumato il sangue, che tiene, è in sua compagnia sia o Saluia, o Lauro, e poi sopra si ponga succo di cose Acetose.

Gradi. E caldo, & humido nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. E buono in ogni tempo ad ogni età, & ad ogni complessione, pur che habbia le conditioni, che si sono dette di sopra.

HISTORIE NATURALI.

Il fegato di tutti gli animali quadrupedi vecchi e pessimo cibo, perche tutti si digerisce, difficilmente passa, e genera humor grosso. Per la soauità del gusto, & anco per l'altre cose, loda Galeno il fegato de gli animali, che sono stati impastati con farina, latte, e fichi secchi, e di questi prime sono le Galline, o Caponi: secondo sono l'Oche. terzi sono i Porzi, ma io ci pongo nel terzo luogo il Capretto

*Capretto con sua licenza. Con l'impastura diuentano lo
viscere di questi animali tanto migliori di se stessi, quā-
to che sono gli animali più delicati, e più soauì de gli al-
tri. I Fegati de' Pesci gradi, e nobili sono delicatissimi al
gusto, di presta digestione, e di ottimo nutrimento, et an-
co i golosi li bramano come boccone molto ghiotto.*

T R I P P A .

Elettione. Che sia di animale grasso, morto nella
sua piu bella eta ben pascolato, & essa sia molto ben
purificata, netta, e grassa.

Giouamenti. A quelli che sentono grande ardore
nello stomaco, e nel uentre, perche genera humori
frigidi.

Nocumenti. A quei che patiscono le Varici, la Le-
pra, & altri mali.

Rimedio. Cuocendosi molto bene, e per lungo tē-
po a lessò, con Menia, & specie assai, accioche perda
la sua durezza.

Gradi. E fredda, & secca nel secondo grado.

Tempi Etadi CompleSSIONi. Questa e buona se non
nei tempi freddi, per i giouani, & per quei che sono
di calda compleSSIONe, e che molto si affaticano.

HISTORIE NATVRA LI.

*La Trippa e veramēte cibo da persone che faticano
e tranagliano assai il corpo, perche e piu dura della car-
ne del suo animale. Ma se gli auuiene che ben bene se
CUOCA,*

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. III

cuoca, & che nello stomaco si digerisca: da gran nutrimento; ben che sia piu freddo del sangue, l'humore ch'essa genera, & anco piu crudo. La Trippa della Vitella si digerisce, e si cuoce piu presto, e meglio di quella di Vacina, ò cosi anco quella de' Capretti si sente al gusto tenerissima: onde diremo il primo luogo esser di Capretti, il secondo di Vitella, il terzo della Vacca, quantunque ella sia dell'altre piu grassa, e piu saporita. Appresso Romani era mandato in essilio, colui, che ammazzava il Bue, o la Vacca per mangiarsi la Trippa, che da Latini è detta *Omasum*.

TESTIGOLI.

Elettione. Che siano di Galli ingrassati, e non di quadruplici uecchi, ouero che siano di Agnelli, ò di Porci giouani, e grassi.

Giouamenti. Danno al corpo un'ottimo nutrimento, moltiplicano lo sperma, & accrescono il coito.

Nocumenti. Sono di tarda digestione, massime quei de gli animali uecchi, e grauanano alquanto lo stomaco.

Rimedio. Cuocendosi prima con Pulegio montano, e sale, e poi facendosi fritti nel butiro fresco, o stufati con sughi acetosi.

Gradi. Sono caldi, & humidi nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Questi sono buoni ne' tempi freddi, ad ogni età, & complessione, eccetto che a i decrepiti, & a i flemmatici.

HISTO-

HISTORIE NATURALI.

La sostanza de' testicoli è simile a quella delle mammelle, ma è alquanto più calda, per rispetto della sperma che essi generano. Quei de' Galli impastati sono soavi al gusto, e di ottimo nutrimento. Anzi Auerroë disse, che *Tantum nutriunt, quantum ponderant*. I Porci si castrano, perche la sua carne diuenti più saporita, et m̃aco humida. Ma i Tauri accioche siano atti all'agricoltura, atteso che non si possono domare da gli huomini così facilmente. I Testicoli del Porco sono migliori di quei de' gli altri quadruplici, e se bene sono un poco tardi a digerirsi, nondimeno danno poi un'ottimo nutrimento.

P I E D I.

Elettione. Che siano di Capretti, e di Agnelli, ò Vitella, ouero di altri animali giouani, che siano di molta fatica.

Giuuamenti. Giouano a i colerici, e a chi ha il sangue sottile, fanno dormire, e nutriscono copiosamente, e saldano le uene rotte sul petto, e giouano a i tifici.

Nocumenti. Nucono a quei che patiscono i dolori colerici, la Sciatica, & altri mali nelle giunture, perche generano humori uischiosi.

Rimedio. Cuocendosi bene a lessò, sin che siano disfatti, & poi apparecchiandosi con aceto, e Zafferano, se gli leua ogni malignità.

Gradi. Sono temperati nel caldo, ma humidi nel principio del primo grado.

Tempi

Del Sig. Baldaſſare Piſanelli Bologneſe. 113

Tempi Etadi Compleſſioni. Sono buoni d'ogni tēpo, per i giouani, & per i colerici, Ma fanno danno a i uecchi, a flemmatici, & a i podagroſi.

HISTORIE NATURALI.

Sono migliori i Piedi dauanti, perche cō la fatica ſi fanno piu digeſtibili. Generano i Piedi humori viſchioſi, & groſſi, & il loro ſangue è piu freddo di quello che genera la carne. Quādo ſon ben cotti; ſi digeriscono affai preſto, e ſono di conueniente nutrimento, e ſe bene ſono parti eſtreme priue di carne, nondimeno per il continuo moto, e gran fatica, che fanno, perdono la durezza, e la viſcoſità, c'hanno i nerui, e gli altri membri che non durano fatica. Si prendano adunque i piedi de gli animali ſudetti, & ſi cuocano affai, ſino che ſiano diſfatti, e poi ui ſi metta Aceto, e Zafferano, che perderāno la uiſcoſità, e ſi pona alla menſa, che faranno appetito.

CARPIONE.

Elettione. Sempre che ſi puo hauere, prendasi di qual ſi uoglia tempo, forma, e miſura, che ſempre è perfeſſiſſimo.

Giouamenti. Da ottimo nutrimento, e di eſquiſitiſſimo, e delicatiſſimo ſapore. Talche di commun conſenſo egli è il piu nobile di tutti i peſci.

Nocumenti. Non apporta neſſuna ſorte di dāno, nocumento, ſe non che la carne ſua preſto ſi corrōpe, e però ſi deue cuocer ſubito.

H Rime-

114 Trattato della Natura de' Cibi

Rimedio. Sia accarpionato, leuate le scaglie, e le budella, si fa star nel sale per sei hore, poi si frige nell'oglio, e si bagna d'acetto, doue siano bollite specie, e zafferano.

Gradi. E caldo temperatamente, & humido nel principio del primo grado.

Tempi Etadi CompleSSIONi. E buono in ogni tempo, ad ogni età, & a qual si uoglia compleSSIONe.

HISTORIE NATURALI.

Il Carpione non è stato conosciuto ne da Greci, ne da Latini, ha la schiena tutta macchiata di color negro, poco d'oro. Nasce solamente nel lago Benaco, detto volgarmente di Garda, ancora ch'alcuni se ne trouino nel lago della posta, donde nasce il Fibreno, ma sono piccoli, che non arriuanò alla libra, ma quei di Garda sono di sei, o di otto libbre. Partorisce nel principio dell'estate, e perche nelle budella non si troua altro escremento, che arena d'oro, si crede da molti, ch'egli d'oro si pasca, massime perche uiene nel fondo del lago. In ogni modo che si cuoca, è delicatissimo sapore, e si conserua con frondi di Lauro, Mirto, e Cedro.

T R V T T A.

Elettione. Che sia grossa del mese di Maggio, e che sia presa in rapidissime acque, oue siano sassi, & precipiti grandi, & non in laghi.

Giouamenti. Nutrisce ottimamente, si digerisce presto, e genera uno humor frigido che rinfresca il fegato, e'l sangue, e però è buona nelle febri ardenti.

Nocu-

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese . 115

Nocumenti. Subito si corrompe, e pero subito prefa si ha da mangiare, nuoce a uecchi, & a chi ha stomaco debole .

Rimedio. Se si cuoce nell'acqua, e nell'aceto in porzioni eguali, e li mangia con sapori acetosi, ouero si accarpioni, come si e detto .

Gradi . E frigida nel principio del primo grado, & humida nel fine del primo .

Tempi Etadi Complessioni . E buona ne' tempicali, per ogni eta, eccetto per i decrepiti, & per ogni complessione, eccetto che per i flemmatici .

HISTORIE NATURALI.

La Trutta non fu conosciuta da Greci, tra Latini Columella la chiama *Piscis varius* Santo Ambrosio la chiama *Tructa*. Eliano *Trocta*. Ausonio disse, *Purpureisque salar stellatus tergora guttis*. Ella è tutta macchiata di rosso, o di colore simile alla purpura, & alcuni luoghi hanno del negro . Quelle che nascono ne i laghi sono molto maggiori di quelle di fiumi. Sempre nuota contra acqua e saglie altissimi sassi. Quando è morta subito perde il sapore, e la bonta, onde subito conuiene mangiarla. Dicono i golosi, che si deue cuocere nel brodo di un grassissimo Capone. Quelle de' laghi nucono a gli infermi ma non quelle di fiumi, che come sassatili, e digestibili si concedono nelle feбри ardenti. Accrescono lo sperma .

STVRIONE.

Elettione . Che sia preso nei fiumi, perche qui si fa piu grasso, e piu saporito, che nel mare . Che

H a fa

sia di estate, e si mangi la pancia principalmente.

Gionamenti. Si stima nelle tauole per cibo lautissimo, e pretiosissimo, e che tēga il primo loco, nutrisce assai, accresce il coito, e rinfresca il sangue.

Nocumenti. Nuoce a gli infermi, & a i conualescenti, perche ha la carne grassa, & genera humor uischioso, che tardi si digerisce.

Rimedio. Cotto a lessò nell'acqua, & aceto, e poi mangiato con sapor bianco, che sia acetoso, con un poco di cannella dentro.

Gradi. E caldo nel principio del primo grado, e humido nel secondo.

Tempi Etadi CompleSSIONi. E buono ne' tempi caldi per ogn'uno, eccetto che per catarrosi, & per quei che patiscono dolori nelle giunture.

HISTORIE NATURALI.

Lo Sturione, quando è piccolo si chiama Porcelletta, o quando è grande si chiama Sturione, ma pero nō sono spetie differenti. Si troua in Mare, & i fiumi, perche dal Mare ua all'acqua dolce. Partorisce l'estate, così in Mare come ne' fiumi. Non si pasce di pesci, ma di escrementi; e di grassezza, e di cose minute, che troua: si piglia tutto l'anno non con hami a quali non si accosto, ma con reti. Auanza di sapore tutti i pesci di Mare, e di fiumi. Delle sue oua salate si fa il Cauiario, che si porta in mercatie, e si māgia cotto, e crudo, se ne fa assai nel mercato di Tana appresso il fiume Tanai, & e ottimo per svegliar l'appetito, e per far bere con gusto, e della polpa se ne fanno gli schenali che sono salati, e secchi al fumo.

OM-

O M B R I N A.

Elettione. Si deue mangiare specialmente ne i giorni caniculari, che è allhora più grassa, e piu saporita, e tra tutte le parti si loda piu il uentre.

Giouamenti. Dopo lo Sturione, è il piu nobile, e'l piu saporito pesce che si mangi. Da buon nutrimento, presto si digerisce, rinfresca il sangue, & cresce lo sperma.

Noximenti. Nuoce allo stomaco freddo; & tardi si digerisce, quando non e ben cotta, e genera ostruzioni.

Rimedio. Cuocendosi a lessso nell'acqua, & aceto, e poi mangiandosi col sapor bianco, ouero arrosto piena di garofani, bagnandosi con molto oglio, & agresta.

Gradi. E calda temperatamente, & humida nel primo grado.

Tempi Etadi complessioni. E buona ne' tempi molto caldi, per i giouani, e per i colerici, ma nuoce ai uecchi, a i flemmatici, & alle persone otiose.

HISTORIE NATVRALI.

Questo pesce fu detto da Greci Sciena, che vuol dir Ombra, perche col suo veloce nuoto fuggendo, più tosto appare ombra che pesce. Quando è piccola pare tutta d'argento, ma quando diuien grande tiene il corpo sotto che pare d'argento lucido, & di sopra oscuro, & opaco, se ne sono uedute di 60. libbre. Nasce, e uiue nel mare appresso i scogli herbosì, e uicino a i gorgi dell'acque, e nō

entra nell'acque dolci. Mangia altri pesci, e sempre cammina sola, e non in compagnia de altri, ancora che siano della sua spetie. Quando ha paura, nasconde solo il capo, e gli occhi.

TRIGLIA.

Elettione. Si deue elegger piu presto picciola che grande, che si digerisce meglio, e non sia presa in luoghi fangosi, ne in mari morti, ma in luoghi sassosi.

Giuamenti. E delicata al gusto, posta sopra i morsi de' velenosi animali li sana, e mangiata leua le malie fatte con mestrui di donne.

Nocumenti. La Triglia affocata nel uino, che sia beuuto, fa l'huomo impotente, e la donna sterile. E di dura carne, e tardi si digerisce.

Rimedio. Si cuoce sopra la craticola bagnandosi con oglio, e succo di Aranci, ouero fritta si condisce con aceto, specie, e zafferano, e cosi si conserua per molti giorni.

Gradi. E calda nel primo grado, e secca nel principio del secondo.

Tempi Etadi CompleSSIONi. E buona ne i tēpi caldi per i giouani, e per i colerici, & per quelli che hanno lo stomaco gagliardo, e per le persone che s'esser citano assai.

HISTORIE NATVRALI.

La Triglia è detta da Latini Mullus, e da Venetiani Barbone, si pasce di Alga, d'Ostreghe, e di pesci minuti, e particolarmente di lepri marini, e però è consecrata a Dia-

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 119

à Diana; rare uolte passa il peso di due libbre. Appresso i Romani antichi erano in gran lissima stima le Triglie, e le pagauano molto care, per hauerne il fegato. E pesce marino, ma non nasce ne i mari de Settentrione, si troua anco ne' stagni di mare, ma quella e di cattiuo nutrimento. Si mantiene anco ne i viuari viua come gli altri pesci. Partorisce tre uolte l'anno, e pero e attribuita alla triforme Dea. Diche Oppiano. Accipiūt Trigle terno cognomina partu. Dicono i Cuochi, che la Triglia non si apre, ma perche resti intiera, basta che gli diano un bacio alla bocca La Triglia ha due barbe nel labro di sotto, pero e detta Barbone. Affogata nel Vino che si beue; fa uenire in odio il uino.

L A M P R E D A .

Elettione. Che sia presa ne i fiumi al mese di Marzo, o di Aprile, che all'hora, e piu grassa, e la spinal midolla e piu tenera.

Giouamenti. E delicatissima al gusto, e pretiosissima nelle tauole, da ottimo nutrimento, & moltiplica lo sperma.

Nocumenti. Si digerisce un poco tardi, massime se non si cuoce bene, e si crede che nuoca a i podagrosi, & a a chi patisce ne i nerui.

Rimedio. Se si affoga dentro la maluasia, e se gli ferra la bocca con noce moscata, e i buchi, con li garofani, e si cuoce in un tegame con nocciole, pane, oglio, e spetie, e Maluasia.

Gradi. E calda temperatamente, & humida nel primo grado.

H 4 Tempi

Tempi Etadi CompleSSIONi. E buona d'ogni tempo, per ogni eta, & compleSSIONe, eccetto che per i decrepiti, per i podragrosi, & per quei che patiscono ne i nerui.

HISTORIE NATURALI.

La Lampreda ha hauuto questo nome: perche sempre sta leccando le pietre. Si troua in mare, e ne i fiumi, perche nel principio della Primavera entra nell'acque dolci, & al principio dell'estade ritorna al Mare, nel fine della Primavera partorisce doue si troua. Nell'estade la sua spinal midolla, ch'è tutta senza spine diuenta durissima, e pero in quel tempo non si deue mangiare. La sua carne è di ottimo nutrimento, e nelle tauole è molto desiderata. Da Latini e chiamata Mustella, e da Greci Galaxia. Quelle che sono grosse, e macchiate si pigliano in alto mare, lontano del lito, e molto di rado si pigliano ne i fiumi, i Tedeschi le chiamano Noue occhi.

DENTALE.

Elettione. Che sia grasso, & preso nella costa di Amalfi, ouero in Schiauonia, & acconciato in gelatina.

Giuamenti. Da copioso nutrimento, ma s'è molto grasso, non nutrisce tanto, e si digerisce meglio. Stringe il corpo.

Nocumenti. E di tarda, e difficil digestione, & aggraua lo stomaco, massime che sia debole.

Rimedio. Cuocendosi nell'acqua, con molto oglio, e sale, ouero arrosto bagnandolo spesso d'oglio,

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 111
glio, e di Agresta, ouero facendosene la gelattina.

Gradi. E caldo nel primo grado e secco nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. E cibo delicatissimo per l'inuerno, e per i giouani, e per i colerici, ma non per i uecchi, ne per i flemmatici.

HISTORIE NATURALI.

Sono i Dentali chiamati da Greci Sinodi, e da Latini *Dentices*, quando sono piccoli, nuotano, e uiueno separati, e solitarij dalla sua spetie: ma quando sono in età confirmata, stanno sempre in compagnia; e così ingannano i pescatori, che col cibo cercano prenderli, essi stando insieme, e ridotti in giro si danno il segno l'uno all'altro, e si ammoniscono, che nessuno vada a pigliar quel cibo, ma quei che uanno soli, facilmente si perdono, ilche è in proverbio appresso i pescatori. Gli Schiauoni li tagliano in pezzi, e li cuocono con l'Aceto, Sale, e molto Zafferano, & in gelatina li portano tutto l'anno a uendere per Italia.

O R A T A.

Elettione. Che sia presa d'inuerno, in alto mare non in altro tempo, ne in mare morto, si lodano quelle che sono prese ne i Mari di Levante.

Giouamenti. Da copioso, & buono nutrimento, a chi la digerisce bene, e sana i ueleni naturali, & accresce il coito.

Nocumenti. E difficile da digerirsi, perche ha la carne molto dura, per chi ha lo stomaco debole.

Rimedio.

Rimedio. Cuocendosi in acqua, & oglio, con zafferano, specie, uua passa, & herbe odorifere, ouero su la craticola, o amarinata.

Gradi. Nel caldo è temperata, ma è secca nel primo grado.

Tempi Etadi Complessioni. E buona l'inuerno, perche e piu saporita, conferisce a i giouani, & a quei che sono di calda complessione, e di gagliardo stomaco, e di grande effercitio.

HISTORIE NATURALI.

L'Orata acquistò questo nome, perche ha le ciglia di color d'oro, e da Greci fu detta Chrysophrys, ma i fianchi sono di colore d'argento. E pesce di Mare, ma uive appresso a i liti. Partorisce l'estate, vicino alle bocche de' fiumi: e sta mentre dura il seruore dell'estate, nascosta nel fondo delle acque per 60. giorni, come impatiente del caldo è stimata molto nelle tauole, e tenuta per pesce nobilissimo, e uive solo di carne, d'altri pesci. Alcuni dicono che si troua ne i laghi, ma appressogli scrittori non se ne fa mentione. Sergio Orata fu il primo che conseruasse l'Orate ne i viuarij. Onde prese questo nome. Son questi pesci piu timidi de gli altri, perche si nascondono sotto le radici de gli arbori, che sono ne i liti, e col batter le frondi si spauentano, & si pigliano facilmente.

CALAMARO.

Elettione. Che sia picolino, & non grande perche è piu tenero, e piu preito si digerisce, e che non sia preso in mari morti.

Gio-

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese . 123

Giouamenti . E delicatissimo al gusto, e molto stimato nelle tauole, accresce l'appetito, e da all'huomo molto, & buon nutrimento .

Nocumenti . Quando è grande, e difficil concottione, & particolarmente nuoce a i paralitici .

Rimedio . Si cuopre con la farina, e si frigge, e poi si asperge con succo d'Aranci. Meglio si cuoce in acqua e uino al pari, oglio, pepe & herbe odorifere, col suo succo .

Gradi . E freddo nel primo grado, & humido nel secondo .

Tempi Etadi Complessioni . Quando è picolino, e buono d'ogni tempo, e per ogni persona, ma quando è grande, ricerca uno stomaco gagliardo, perche e di dura digestione .

HISTORIE NATURALI.

Il calamaro si troua in tutti i Mari e si chiama da Greci Theutis, e da Latini Loligo, è senza sangue, come anco sono tutti i pesci molli, quali tutti hanno il capo tra il uentre e li piedi. Ha otto piedi, et è senza uiscere, come gli altri molli. Ha un'humor negro simile all'inchostro, dentro una uescica, ilquale quando ha paura, esce fuori, come auuiene a gli huomini timidi, che se li moue il corpo, e questo humore, e detto da Greci Tolon, e la uescica Micon, così intorbida l'acqua, e fugge i pescatori. la femina ha due budella, che seruano per mamelle, e fa l'oua, ilche non ha, ne fa il maschio. Non si troua in acqua dolce . Non camina, ma solo nuota come la sepia ouero uola sopra l'acqua come Rondini. Mangia i Cefali, & Pesci molto grandi .

SPI-

S P I G O L A .

Elettione. Che sia candidissima, e mollissima, e si chiama Lanari, e che sia presa nel Teuere, tra li duoi ponti, d'innerno, e specialmente del mese di Gennaro.

Giouamenti. E di sapore delicatissimo, e molto grata nelle tauole, e rinfresca assai, generando humor freddo, e sottile di sostanza.

Nocumenti. Nuoce quando e grauida, perche genera molti escrementi, & in ogni tempo per esser assai humida, nuoce a i catarrosi.

Rimedio. Cuocendosi sopra la craticola, a fuoco lento, bagnandosi con oglio, aceto, e sale, ouero in acqua, & aceto, è poi mangiandosi con sapor bianco Acetoso.

Gradi. E fredda, & humida nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Il tempo della sua perfectione è il mese di Gennaro, onde si dice per prouerbio. Gennaro spigolato, & allhora conferisce ad ogni età, e complessione.

HISTORIE NATURALI.

La Spigola si chiama da Greci Labrax, & Licos, in Toscana Ragno, in Venetia uarolo, in Genoua Lauazzo, in Napoli Spinola, ha la lingua d'osso, una pietra nella testa, & il cuore triangolare, nasce nel mare, ma entra ne' fiumi, e nuota quasi sopra l'acque, partorisce due volte l'anno, ma l'ultimo parto è di poca vita. Mangia carne d'altri pesci, è rapace, uorace, e crudele, rode la coda

de

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 125

de Cefalo, col quale ha scambieuoale inimicitia, e eccetto che il Giugno, il Luglio, e l' Agosto, nel qual tempo vi ueno insieme con grandissima concordia. Quando è circondato dalle reti, con la coda, ara, e caua l'arena, e così abbassandosi fugge la rete. Quando è ferita dall'hamo; fa la ferita maggiore, e caua l'hamo, e finalmente è ammazzata da gambavelli, che molti n'ingiottisce, & essi col corno acuto, che hanno in fronte la feriscono, Da Latini è detta *Lupus*.

C E F A L O.

Elettione. Che sia preso in mare, non fangoso, ma arenoso, e sassoso, e che il lito guardi Settentrione, che non sia grauido, ne grasso, perche questi sono senza sapore.

Giouamenti. E delicato al gusto, & il brodo doue egli è cotto, muoue il corpo, da buon nutrimento, & il suo fiele sana i dolori de gli orcechi.

Nocumenti. Nuoce allo stomacho, quando è di acqua fangosa, non si digerisce, e genera tristi humori, e molti escrementi.

Rimedio. I grossi cuocono a lessso ouero si fanno rosto, i piccioli si frigono. Co i primi si cuoce l'origano, e con quelli ultimi si pone il sacco di Aranci.

Gradi. E frigido nel primo grado, & humido nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. Questo è cibo per l'Autunno, e per l'Inuerno, ma ricerca giouentù, complessione calda, stomaco gagliardo, e grande esercizio.

HISTO-

HISTORIE NATURALI.

I Cefali tutti si chiamano digiuni, non perche nõ prendano nutrimento, ma perche non mangiano per cibo cosa che sia animata, onde non si māgiano l'un l'altro, ma ne tan poco nessuna sorte di cane, onde non con la carne, ma col pane si prēdano, si pascono d'Alga à' Arena, e nõ uanno all'hamo, c'habbia carne. S'ingrauidano di Dicembre, portano 30. giorni, e partoriscono una uolta l'anno, alle bocche di fiumi. Delle sue oua salate si fanno le Bottarghe, dette da Greci Oatarica, l'oua, & i parti piccoli nõ sono toccati da altri pesci, ma quādo sono cresciuti, sono insidiati da tutti, Si trouano in tutte l'acque, e le gran piogge li fanno diuentar ciechi. La Lussuria li fa pigliar facilmente, e quando hanno paura; nascondono il capo credendosi esser tutti nascosti, e sicuri.

L A C C I A.

Elettione. Che sia presa in acque dolci, e non in Mare, perche in fiume si fa grassa, tenera, e saporita, & sia di Aprile, o di Maggio, e sia piena d'oua.

Giouamenti. E delicata al gusto, e da assai nutrimento al corpo, e prouoca il sonno. Ha in capo una pietra, che gioua alla quartana.

Nocumenti. Nuoce quando e presa in Mare, perche ha la carne dura, e nuoce ancora a chi ha lo stomaco debole, perche genera flemma.

Rimedio. Se si cuoce nell'acqua con aceto, e sale e si mangia con sapone acetoso, ouero si fa arrosto bagnata con aceto, & oglio col finocchio, o faluia, ò ros-

Del Sig. Baldo Mare Pisanelli Bolognese. 127
o rosmarino.

Gradi. E fredda nel primo grado, & humida nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. Ogni uolta che questo pesce sia preso in fiumi, e che sia nel tempo della primavera, conferisce a ogni eta, & complessione, in mediocre quantita.

HISTORIE NATURALI.

La Laccia fu detta da Greci *Thrisa*, da Venetiani *Chieppa*, da Napolitani *Alosa*, & da Ansonio *Aloso*, se non fusse la moltitudine dello spine, non crederebbe ad altro pesce, tanto e ella saporita, massime quelle che si pigliano nel Teuere, dopo queste sono quelle dell' Arno, & ultime sono quelle del Vulturno. Quelle di Mare sono uride, & secche, e dure, ma come entrano ne' fiumi, subito diuengono grossissime, & al principio di Giugno tornano nel Mare a partorire. Ne' fiumi non si trouano, se non piene d'oua, o di seme, che si dice latte, I Latini la chiamano *Clupea*, le migliori sono quello d'Oua.

T O N N O.

Elettione. Che sia giouane, che sia del mese di Settembre, e si deue prendere piu tosto la carne magra, che la grassa.

Giuuamenti. La sua carne sana i morsi de' cani rabiosi. Il suo uentre, che e grassissimo, come quello del Porco, e molto desiderato nelle tauole.

Nocumenti. Genera molto escremento, tardi si digerisce, accresce la flemma, e graua lo stomaco.

Rimedio.

Rimedio. Quando è conseruato con sale si fa migliore, e fresco si cuoce su la graticola con Aceto, Coriandro, sale e molte specie.

Gradi. E freddo nel primo grado, & humido nel secondo.

Tempi Etadi CompleSSIONi. Non si deue mangiare, se non l'Autunno, e l'Inuerno da i giouani, e da i colerici, e da quei, c'hanno buono stomaco, e che fanno molto esercizio.

HISTORIE NATURALI.

Il Tõno è detto da Greci Thynnus, e da Latini Thynnus, ne i giorni caniculari è molestato da un vermicciuolo, come Tafano, e però in quel tempo si ha da fuggire, vfa il coito nel mese di Febraro, e partorisce nel solsticio dell'estate, solamente in Ponto, e non altroue: & in pochi giorni cresce, perche tutti i pesci presto crescono, e massimamente in Ponto. Quando nasce; si chiama Cordilla, poi Limosa, poi Pelamide, e come ha finito l'anno; Tonno. E crudele, perche mangia i propri figliuoli, vede piu con l'occhio destro che col sinistro, mangia solamēte carne, e ghiande. Tanto cresce che crepa, e non uive se nõ dui anni al più, della sua carne salata si fa la Tonina, e l'Tarantello, e l'oua si salano, e se ne fanno Bottarghe. Non ha se non vn'occhio, e però nuota con quella parte doue ha l'occhio'buono, verso terra.

T E N C A.

Elettione. Che sia femina, e non maschio, e presa in fiume, ouero in lago non fangoso, e che non sia

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 129
sia tempo d'estate, ma di Autunno, o d'Inverno.

Giuamenti. Sono al corpo di poco, o nessuno giuamento, ma tagliate per la lunghezza dalla schena, et applicate alle piatte di piedi leuano l'ardor delle feбри.

Nooumenti. Si digeriscono tardi, grauan lo stomaco, e sono di cattiuissimo nutrimento, massime ne' giorni caniculari.

Rimedio. Cuocendosi con aglio, e herbe odorate, e specie; al forno, o cō oglio cipolla, e uua passa, o rouer sciata, & empita cō Menta, aglio, Petrosello, & aceto.

Gradi. E fredda, & humida nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. E cibo de usarsi in tempi freddi, da i giouani, da i colerici, & da quei che s'afaticano.

HISTORIE NATVRA LI.

Latenca non è nominata da gli antichi, forse perche fosse plebeo pesce, come si dice solazzo del volgo, Solo Cicerone nel libro de Claris Oratorib. fa mentione di un' oratore Piacetino, ilqual per esser molto faceto, fu detto per sopranoime il Tenca. Non si trouano mai in Mare, ma ne fiumi, o nelli laghi, e queste per il piu puzzano di fango, ma quelle di fiumi, non si pigliano tutto l'anno ma di Autunno sono piu grasse, sono poco stimate da chi habita la Marina, ma molto da gente di Terra. Sono cibo da persone che molto faticano, e che hanno buono stomaco, e però dal Maggio sino al Nouembre sono tristissimo cibo.

L V C C I O .

Elettione. Che sia di fiume, s'è possibile, ouero di laghi, che non siano pieni di fango, che sia grande, fresco, & grasso.

Giouamenti. Da molto nutrimento, & le sue mascelle abbrusciate, & fatte in poluere, e beuute in uino al peso di uno scudo rompeno la pietra.

Nocumenti. E di dura digestione di cattiuo nutrimento, & aggraua lo stomaco moltiplicando la flemma.

Rimedio. Cuocendosi a lessò insieme con herbe odorifere, e con oglio, & poi mangiandosi col sapor bianco, ouero arrosto su la graticola con Origano, & Aceto.

Gradi. E freddo, & humido nel secondo grado.

Tempi Etadi CompleSSIONi. Questo è pasto greue, e però conuiene l'inverno a i giouani, a i colerici. Ma quando è preso in fiume, è molto manco nociuo, e più digestibile.

HISTORIE NATVRA LI.

Il Luccio, si come sempre con la Tenca uiue, e si prende, così ancor' esso da gli antichi nō è stato nominato. Nō si troua in Mare, e ne' fiumi pocchissimi, e rari, ma ne' laghi, e ne' stagni sono copiosissimi, e stanno volentieri in luoghi fangosi. Nel Teuere non se ne pigliano dieci l'anno, e quelli sono teneri quanto è il latte; Il Luccio partorisce di Maggio, e si piglia d'ogni tempo. E carniuoro, atroce, e crudele, mangia gli altri pesci, e massime della sua specie,

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 131
*specie, sana le sue ferite col toccare la Tenca. Et cattiuo
per gli infermi, contra i Medici da dozzina, che ardisco-
no di darlo con poco giudicio, & manco discretione.*

A N G V I L L A.

Elettione. Che sia del mese di Marzo, o di Aprile,
presa in Mare arenoso, e non fangoso, e che subito
sia cotta.

Giuamenti. E di delicatissimo sapore, da buon
nurrimento, e col sale conseruasi lungamente, e diue
ue ottima per lo stomaco contra le flemme.

Nocumenti. Genera un poco di uentofita, mas-
sime se ne mangia la sua spina, & ha ancora dell'hu-
mido.

Remedio. Cuocendosi su la graticola, dentro un
foglio di carta con oglio, petrosello, & coriádoli, o
con sale, & Origano per alcuni pochi giorni conser-
uandosi.

Gradi. E fredda nel principio del primo grado, &
humida nel fine del medesimo.

Tempi Etadi CompleSSIONi. Nel tempo della pri-
mauera questa conuiene a tutte le etadi & a tutte
compleSSIONi, purché non se ne mangi troppo
quantità.

HISTORIE NATVRALI.

*L'anguille sono desiderate nelle tanole, per esser al gu-
sto sopra modo soauì, e delicate, si generano senza ouo, e
senza coito, perche ne' stagni seccata l'acqua, si generano
subito che è piovuto: nueno, e si nutriscono di pioggia. In*

I 2 Mare

Mare, nascono appresso le bocche di fiumi ou'è l'*Alga*, e ne' stagni appresso le ripe. Si trouano in tutti i laghi, & in tutti i fiumi, si dilettauo stare nell'acqua chiarissima altrimente nella torbida subito muoiono si come ancora in poca acqua s'affogano, come gli animali che inspirano aria s'affogano, se in poca aria si rinchiudeno. Il giorno dormeno, e l'una mangia l'altra. *Atheneo* dice hauer visto in *Arethusa* appresso *Negroponte* l'*Anguille* domesticate con gli anelli d'oro, e d'argento a gli orecchi, e prendere il cibo dalle mani di chi lo pergeua: uiuono otto anni, e sei giorni fuor dell'acque, se spira *Tramōtana*. Ri-ferisce *Atheneo*, ch' in una cena, oue era una bellissima *Anguilla*, fu detto da uno de' conuiuanti. Tu sarai l'*Helena* di questi conuiuati. Tu serai l'*Helena* di questo cō-uiuio, & io sarò il *Paride*. In *Boetia* si sacrificaua alli Dei. *Archestrato* lo chiamo *Regina*, e guida della uolupta. Nelle *Anguille* non ci è maschio, ne femina.

S A R D A.

Elettione. Che sia del mese di Marzo, o di Aprile presa in Mare arenoso, e non fangoso, e che subito presa sia cotta.

Giouamenti. E di delicatissimo sapore, da buon nutrimento, e col sale conseruasi lungamente, e diuie ne ottima per lo stomaco contra le flemme.

Nocumenti. Genera un poco di uētosità, massime se si mangia la sua spina, & ha ancor dell'humido.

Rimedio. Cuocendosi su la graticola, dentro un foglio di carta con oglio *Petrosello*, & coriandoli, con sale, & *Origano* per alcuni pochi giorni conseruan-

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 133
seruandoli.

Gradi. E fredda nel principio del primo grado & humida nel fine del medesimo.

Tempi Etadi Complessioni. Nel tempo della primavera questo conuiene a tutte l'etadi, & a tutte le complessioni, pur che non se ne mangi troppo quantità.

HISTORIE NATURALI.

La Sarda è molto conosciuta, perche in ogni luogo si troua, ò fresca ò salata, quādo è piccolina, si chiama Mēbrada, poi Sardina, e poi Sarda, ma solamente in Mare vine, e si piglia, quando è Sardina si sala, e uolgarmēte si chiama Alice, ouero Anchio partorisce due uolte l'anno, e quando entra in Ponto, non ritorna a dietro, ma entrando nel fiume Istro, e per i luoghi sotteranei, e meati di quello passa nell' Adriatico. Si gode dello strepito, della musica, e con quello si vede saltare, & uscire del Mare, e pigliasi cō le foglie della Bieta. Le Sarde salate risvegliano l'appetito, e nettano lo stomaco della flemma, e però se ne da tal uolta a i conualescenti per primo pasto.

FRAGOLINO.

Elettione. Se bene è buono d'ogni tempo, non di meno è migliore l'inuerno mangiato con tre conditioni, che sia fresco, fritto, e freddo.

Giouamenti. Ha la carne tenera, saporita, facile a digerirsi, genera buon nutrimento, & è molto salutare a chi l'usano di continuo.

Nocimenti. Cuocendosi fritto, e condendosi

I 3 con

134 Trattato della Natura de' Ci bi
con succo di Aranci, e Pepe, ouero arrostito si man-
gi caldo col succo di Agresta.

Gradi. E temperato nelle qualita attive, ma e hu-
mido nel primo grado.

Tempi Etadi CompleSSIONi. Questo pesce, e miglio-
re l'inuerno, ch'in altri tempi a tutte l'etadi, & com-
pleSSIONe, pur che si mangi in conueniente quantita.

HISTORIE NATURALI.

Il Fragolino, ch'è di color rosso, simile alle Fraghe, fu
detto da Greci Erythrinus, a Venetia si chiama Arbo-
re, e da Latini Rubeli. E pesce di Mare, ne si troua in ac-
qua dolce, ma si bene appressò i liti del Mare: e subito
ch'è nato, si uede pieno d'Ona, e perche tutti si ueggono
esser ad un uodo, però si crede, che siano tutte femine, e
questa grauidenza si uede l'estate, e però sono migliori
l'inuerno. Eglino mangiano carne d'altri pesci, e massi-
me di Gambarelli, e non sono uagabondi, ma uanno in
compagnia de gli altri della sua spetie. Sono riputati per
saporitissimi, e per nobilissimi.

O S T R E G A.

Elettione. Che non sia presa in luogo fangoso se si
puo, piglisi di quelle che sono nate su i fundi de'nani
lij uecchi, sia di mesi c'hanno la R, e siano mangiate
fresche.

Giouamenti. Ha un certo succo salato, che mo-
ue il corpo piu gagliardamente di tutti gli altri te-
stati, risueglia l'appetito, & accresce il coito, ma
poco

Del Sig. Baldaſſare Piſanelli Bologneſe. 135
poco nutriſce.

Nocumēti. E un poco difficile a digerirſi, e la ſua carne ne i ſtomachi freddi accreſce la flemma e ci fa oſtruzione.

Rimedio. Apparecchiandoſi con Pepe, oglio, e ſucco di Aranci acetofi, dopò che e cotta ſu la bragia auuertendo che non ſi ha da leſſare.

Gradi. E calda nel primo grado, & humida nel ſecondo.

Tempi Etadi Compleſſioni. E ſalutifera ne i tempi freddi, per i giouani, per i colerici, e per quei che hanno lo ſtomaco molto gagliardo.

HISTORIE NATVRALI.

L'Oſtraga non ha teſta, ma nella parte di ſopra ha il meato, per ilqual manda fuora gli eſcrementi, non è maſchio, ne femina, ma da una ſola banda produce un'Ouo, donde eſce un'humor prolifico, e ſecondo, in forma di latte. Naſce nel fango, ch'incomincia à putrefarſi, ouero nella ſchiuma, che lungamente ſi ferma intorno i nauilij. Non può uiuere fuori dell'acqua, quātunque non riceua in ſe aria, ò altro humore: non ſi puo mouere da luogo a luogo, ſe ben ſia ſtaccata, nō ha ſenſo, ma ſecondo il moto della Luna ſi accreſce, e ſi diminuiſce. Si gode della peregrinatione, e d'eſſer portata in acque lontane, e particolarmente alle bocche di fiumi. E deſiderata nelle canole di Principi, e ſi troua di uarij colori. Ne i meſi che non hanno la R, non è buona, perche va in amore, & perde il ſapore, l'Oſtraga fu chiamata da gli antichi delitioſa, & ſchiumoſa. Le piu lodate erano quelle dallago Lucrino.

I 4 GRAN-

GRANCHIO.

Elettione. Che sia preso appresso i fiumi, o altre acque dolci, perche ha piu uirtu del marino, sia di Primavera, o di Autunno, & a Luna piena.

Giouamenti. Gioua a i Tifci, & a quei che sono morsicati da' cani rabbiosi, moue l'orina, accresce il coito, purga la renella, e nutrisce assai.

Nocumenti. La sua carne è un poco difficile a digerire, e genera humor grosso, e flemmatico.

Rimedio. Cuocendosi bene su la bragia uiua, & poi mangiandosi con Pepe, e con Aceto forte.

Gradi. E freddo nel secondo grado, & humido nel primo.

Tempi Etadi CompleSSIONi. E buono ne i tempi caldi per i giouani, e per i colerici, & per quei che hanno lo stomaco molto caldo.

HISTORIE NATURALI.

Il Granchio fu detto da Greci Carcinus, egli non ha coda, ma il corpo rotondo, e perche e senza testa, ha nel petto tutti gli instrumenti de' sensi. Ha gli occhi che guardano per storto, e la zampa destra piu grande della sinistra. Usa il coito con la bocca, e dalle parti dinanzi: cammina all'indietro cosi uelocemente come innanti, mentre sta in terra, ua per le cauerne, è dilunga vita, e nel principio della Primavera, depone la scorza. Mentre si cuoce diuenta rosso, e del suo corpo morto nasce lo Scorpione. Di natura molto simili sono anco i Gambari, de' quali non hanno parlato gli antichi, & i Gābarelli nominati Squille

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 137
le piccole. In Fenizia sono i Granchi ne i liti di fiumi de-
tanta velocità, che difficilmente si possono pigliare.

L V M A C A.

Elettione. Che sia colta in luoghi montagnosi, che sia lontana da paludi, che habbia pasciuto herbe odorifere, sia purgata, sono anco buone quelle delle uigne.

Giouamenti. Gioua allo stomaco, & e grata al gusto, nutrisce assai, e ottima per i Tifici, & smorza l'ardore della colera, a la sete, prouoca il sonno.

Nocumenti. Si digerisce tardi, e facilmente si conuerte in flemma, e nuoce a chi patisce di Ranella.

Rimedio. Cuocendosi bene in compagnia di herbe odorifere come Menta, Petrosello, e Calamento, e con Aglio, e con Oglio, ma che sia molto ben cotta.

Gradi. E fredda, nel primo grado, & humida nel secondo.

Tmpi Etadi Complessioni. E buona ne i tempi freddi, quando e ben purgata, per giouani, per i colerici, & per quei c'hanno il calor naturale gagliardo.

HISTORIE NATVRA LI.

La Lumacha si fa ch'usa il coito, ma se di coito si generi, o di putrefattione, ancor è in dubbio appresso gli scrittori, sta nascosta nel tempo dell'inuerno, e nella boca sua fa un coperchio tanto duro, che pare che sia di Gesso, e queste cosi coperchiate sono le migliori di tutte l'altre.

Antica-

Anticamente erano tanto grate nelle tauole, che le conseruano ne i uiuari, e le ingrassauano con Sapa, Farro, & altre cose. Auertasi sopra tutto che siano colte in luoghi che non siano fangosi, e che non habbiamo mangiato herbe cattiuue. Di ciò sara giudice lo Odorato, e'l gusto; come non puzzano, non hanno cattiuo sapore, e siano ben purgate, ben apparecchiate, e ben cotte, non sono di cattiuo nutrimento. Il suo succo muoue il corpo. Le migliori sono quelle che si colgono ne gli Spinetti.

TESTVDINE.

Elettione. Che sia grossa, piena di oua, e di buoni cibi pasciuta nella casa auanti che si mangi.

Giouamenti. Da grandissimo nutrimento, gioua grandemente a i Tilici, & a gli estenuati.

Nocumenti. E di tardissima digestione, genera sangue grosso, e flemmatico, e fa gli huomini pigri e dormigliosi.

Rimedio. Cuocendosi tanto che sia benissimo cotta, e buttando uia la prima, e la seconda acqua, & apparecchiandosi con herbe calde, e con spetie.

Gradi. E fredda nel secondo grado, & humida temperatamente.

Tempi Etadi CompleSSIONi. E buona ne' tempi caldi per i giouani, per i colericci, e per quelli che durano grandissima fatica, ma uole esser ben cotta, e ben apparecchiata.

HISTORIE NATVRALI.

Nessuno animale, c'habbia le pene, le squamme, e la scorza,

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 139

scorza, ha le rem, se non la Testudine, laquale ha la carne di tanta viuacità, che se bene se le taglia il capo, e se le caua il Cuore, nondimeno sopravuiue per molto spatio di tempo. Fa un fischio breue, e sottile. Partorisce l'oua cō dura coperta, e di dui colori, come sono quelle de gli angelli; le sepelisce in terra, e spesso uisitandole le coua, & in capo di un'anno fa uscir fuori la sua genitura. Della sua carne cotta se ne fa un Pesto per gli infermi, ch'è di grā dissimo nutrimento, e rinfresca assai, et gioua, a gli hettici.

T E L L I N E .

Elettione . Che siano grandi, che si aprino facilmente, che siano ben purgate dall'Arena .

Giouamenti . Quando sono fresche, la lor decottione fa lubrico il corpo, e prouoca l'orina: le salate fanno una cenere, che non lascia rinascere i peli .

Uocamenti . La loro carne e di tarda digestione, graua il stomaco, fa uenir la sete, e stringe il petto .

Rimedio . Cuocendosi con uino, con Petrosello, e con altre herbe odorifere, e con spetie .

Gradi . Sono calde nel primo grado, & secche nel secondo .

Tempi Etadi Complezioni . Sono buone ne i tempi freddi, per i uecchi, per i flemmatici, e per quei che trauagliano assai .

HISTORIE NATURALI.

Delle Telline hne fecero breue memoria gli antichi crittori, con dire, che le fresche soluono il corpo, e le salate
te

te fatte in poluere, e mescolate con liquor cedrino non lasciano rinascere i peli, ma a tempi nostri non si uede che sia in uso di salarle. Si pongono nell'acqua fresca, e quindi si lasciano stare un giorno, o due, che così depone-
ranno tutta l'Arena c'haueranno, il uino cotto con esse le fa più grate al gusto, e leua loro anco ogni humidità, massime se ui si aggiungono herbe odorifere. I fanciulli giocando con le scorze ne fanno fischietti. Gli Spagnuoli le Chiamano Brign igois:

K A N O C C H I E.

Elettione. Che non siano terrestri, ma nate, & habitanti nell'acque, che siano grosse, e ben formate, e non generate nel tempo della pioggia.

Giouamenti. Cotte lesse con oglio, e sale e mangiate, sono la theriaca de' veleni di tutte le serpi, la decottione fatta con acqua, & aceto gioua a i dolori de' denti.

Nocumenti. Sono di dura digestione, grauan lo stomaco, & accrescano le flemme, & il loro nutrimento e cattiuo.

Ripendio. Che siano ben cotte, e poi apparecchiate con sapor fatto di herbe odorifere, e calde, e con vn poco di Aglio.

Gradi. Sono fredde nel secondo grado, & humido nel primo.

Tempi Etadi CompleSSIONi. Si deueno usare ne i tempi caldi da i giouani, da i colerici, & da chi fa grā de essercitio, ma non da i uecchi, ne da i flemmatici.

H I-

HISTORIE NATURALI.

Le Ranocchie hannò lingua, e uoce, e fanno l'oua donde escono neri, e minuti pezzuoli di carne che non sono altro che occhi, e coda: questi crescendo, si formano le gambe, e l'altri parti uueno solamente sei mesi, e poi si conuertono in fango & rinascono all'acque di Primaue ra quell'istesse, che prima erano nate. Hanno dui fegati. V sano il coito di notte, stando il maschio di sopra. Nelle Isole di Cirene, e di Serifo son mutole. Quando molto stridono, significa mutatione di tempo. Riferisce Plinio al capitolo 29. del libro 8. ch'in una Citta di Francia i popoli furono scacciati dalle Ranochie. Percioche queste bestie crebbero in tanta quantita, che i Cittadini furono costretti abbandonare la Citta.

P E P E.

Elettione. Che i grani non siano uani, marci, e leggeri, ma freschi, grauissimi, pieni, neri, ne troppo crespi, che tutti questi segni mostrano, che egli sia maturo.

Gionamenti. Aiuta la concottione, risueglia lo appetito, caccia la uentosità, fortifica lo stomaco, e riscalda gagliardamente i nerui, e i lacetti, fa orinare, consuma la flemma.

Nocuenti. Nuoce alle persone, che sono di calda cōplessione ne i tempi caldi, & in paesi caldi cōsuma lo sperma, infiamma il sangue a chi troppo l'usa.

Rimedio. Vlandosi in poca quantita ne i tempi freddi,

142 Trattato della Natura de' Cibi
freddi, e sopra i cibi freddi, & humidi, e che non sia pe-
stato troppo sottile.

Gradi. E caldo & secco nel fine del terzo grado,
e quasi partecipa del quarto.

Tempi Etadi Complesioni. E buona ne i tempi
freddi per i vecchi, & per i flemmatici, & catarosi.

HISTORIE NATURALI.

*Il Pepe acerbo si chiama bianco, & il maturo si chia-
ma negro, il quale si coglie in India del mese d'Ottobre, e
lo seccano al Sole, spargendolo sopra alcune stioie fatte di
Palma, si che diventa negro e crespo, il che si fa in tre
giorni. Tutto il Pepe riscalda, prouoca l'orina fa digerire,
tira, risolve, e leua le caligini de gli occhi, fa partori-
re, Posto ne i luoghi naturali delle Donne subito dopo il
coito, impedisce l'ingrauidarsi. Composto in Lettouaro
gioua alla tosse, & a tutti i difetti del petto. Masticato
con l'uua passa purga la flemma della testa, conserua la
sanità, muoue l'appetito, e fa digerire.*

CANELLA.

Elettione. Che sia piu fresca ch'è possibile, il che
si conosce dall'odore, che sia gagliardissimo, e soauis-
simo, dal sapore che sia acutissimo, e dal colore che ti-
ri al rosso.

Giouamenti. Prouoca l'orina, resiste a i ueleni, cor-
roborà il ceruello, e tutte le uiscere, chiarisce la uista,
ne lascia putrefare gli humori cattui.

Notamenti. Non si deue usare da' colerici, ne
in

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 143

in tempi, ne in paesi caldi, perche il troppo uso infiamma le uiscere, & il sangue.

Rimedio. Prendendosi per condimento di cibi flemmatici, ne i tempi freddi, & in poca quantità.

Gradi. E caldi, & secca nel terzo grado.

Tempi Etadi CompleSSIONi. Conferisce ne i tempi freddi a i uecchi: a quei che sono di fredda compleSSIONe, & c'hanno lo stomaco debole.

HISTORIE NATURALI.

La Canella s'usa in difetto del vero Cinamomo, il quale a questi tempi non si porta alle nostre parti, se non poco, & stà appresso Principi grādi. Questa ha in se l'Aromaticità, la stiticità, e l'acuità, & però fortifica tutti i membri, gioua alla tosse, & a gli altri difetti del polmone, appre l'oppilationi, e conforta il fegato, e lo stomaco, consumando l'humidità che ci ritroua, e sana le mrisicature de' uermi uelenosi, aiuta la digestion, e scaccia la uentosità, conforta il cuore, fa buon fiato, e moltiplica il latte, e lo sperma. Purga, conforta, & aiuta la testa,

GAROFANI.

Elettione. Che siano di odore perfettissimo, e di sapore esquisite, perche questi sono segni di freschezza.

Giouamenti. Fortificano tutti i membri principali, e in spetie lo stomaco, sanano il flusso, e fermano il uomito, e leuano il puzore del fiato.

Nocumenti. Nucono a' colerici l'estate, & anco fanno amare le uiuande, quando si pongono in molia

144 Trattato della Nature de' Cibi
molta quantita.

Rimedio. Se si usano in poca quantita da flemmatici, ouero in tempi freddi, ne in cibi humidi.

Gradi. Sono caldi, & secchi quasi nel terzo ordine.

Tempi Etadi Complessioni. Sono ottimi nel tempo dall'Inuerno per i uecchi, per i flemmatici, & per quei che sono catarosi.

HISTORIE NATURALI.

Nascono i Garofani in Oriēte in alcune Isole del Mare d'India, e si poriano a noi per la soauità del loro odore, confortano la uirtù digestiua, e fanno ottimo fiato, leuando la nausea, e l'inappetenza. Fanno il Cuore robusto, e moltiplicano gli spiriti. Beuutone quattro dramme con il latte aumentano mirabilmente le forze di Venere Assottigliano la uista, e leuano i fiocchi, e le nuuole degli occhi. Per cogliersi si mettono sotto gli alberi stoie di Palma, e poi gli alberi si battono con le canne.

G E N G E V O.

Elettione. Che sia fresco, e non consumato dal tempo; ilche dal buon odore, & acuto sapore si comprende, & anco che quando si spezza, non faccia poluere.

Giouamenti. Caccia la uentosità, riscalda, ma più tardi del Pepe, e ottima per chi ha lo stomaco freddo, prouoca il coito, consuma le flemme, e chiarifica la uista.

Nocimenti. Non e buono nei tempi, e paesi caldi:

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 145
caldi: ne per chi ha calda complessione, perche infiamma chi troppo l'hà in uso.

Rimedio. Quando e fresco, se si condisce col mele, diuenta ottimo per i uecchi, e per riscaldare, ouero secco se ne usi in conueniente quantità.

Gradi. Quando e fresco, e caldo in terzo grado, & humido nel primo, ma quando e seccato diuenta secco nel secondo grado.

Tempi Etadi Complezioni. Gioua usarlo ne' tempi molto freddi a i uecchi, a i flemmatici, & a quelli che abbondano di molta humidità, & uentolita.

HISTORIE NATURALI.

Il Gengeuo, quando e fresco, hà molta humidità il che si conosce, ch'egli facilmente si corrompe, e questo è causa, che non riscalda così presto, come fa il Pepe, alqual si rassomiglia poi nell'altre virtù. Il Gengeuo, che fresco si cōdisce in Oriente; e molto buono per multiplicar il latte, lo sperma, e per accrescere il coito: e così anco per dar forza ad uno stomaco debole, leua l'oppilatione, e gioua alla testa, e fa penetrar presto il cibo. Si porta il Gengeuo da Calecut, Città famosissima dell'India, fresco, e condito con Zuccaro, o con Mele, e si serua per gli usi sopradetti.

N O C E M O S C A T A .

Elettione. Che sia fresca, e non pertugiata, che sia graue, ben piena di humore, e ben grassa, che queste sono fresche, & sia rossa.

Giuamenti. Fa buon fiato, leua le lentigini, con-

K forta,

146 Trattato della Natura de' Cibi
forta la uista, lo stomaco, il fegato, e la milza, pro-
uoca l'orina, e conferisce alla Matrice.

Nocumenti. Nuoce particolarmente a quei che pa-
tiscono di Morici, e che sono stitichi, perche ella strin-
ge il corpo.

Rimedio. Vlandola di raro, & in poca quantita e
mescolandoui seco un poco di gengeuo, che con l'
humidita sua la contemperi.

Gradi. E calda, & secca nel fine del 2. grado.

Tempi Etadi CompleSSIONi. E ottima ne i tempi
dell'Inuerno, per le persone che sono graui di eta,
per i flemmatici, ma nuoce a i melanconici.

HISTORIE NATURALI.

La Noce Moscata spesso si pone ne i condimenti del-
le uiuande de' nobili, perche ha buono odore, e grato sa-
pore, Fa buon fiato di bocca accresce la uista, con-
forta tutte le uiscere, e particolarmente la bocca dello
stomaco, fa orinare, e ferma il uomito, leuando uia l'in-
appetentia, fa digerire, consuma la uentosita, fa gran
beneficio a quelli c'hanno lo stomaco debole, e'l fegato
freddo, perche riscalda notabilmente. I flemmatici,
& i melanconici l'usino copiosamente, & i colerici se
n'astengano.

ZAFFERANO.

Elettione. Deue esser fresco, ben colorito, e che
habbia nelle fila alquanto di bianco, lungo non fra-
gile, e pieno, che bagnato tinga le mani, che non hab-
bia odore di muffa.

Gio-

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 147

Giouamenti. Conserua tutte le uiscere, e fa buon colore di uiso, conforta il cuore mirabilmente, prouoca il coito, e l'orina, & beuuto accelera il parto.

Nocumenti. Va alla testa, o gli nuoce facendo dolore, sonno, & offusca i sensi, fa nausea, e toglie l'appetito, è contra l'ebbriachezza.

Rimedio. Si adopri in pochissima quantita, e ne' tempi freddi, perche così farà stare il cuore allegro.

Gradi. E caldo nel secondo grado, & secco nel primo.

Tempi Et ad i complessioni. E utile usarlo l'Inverno in poca quantita, a i uecchi, a i flemmatici, & a i melanconici.

HISTORIE NATURALI.

Il Zaffarano, che si chiama da Latini *Crocum*, e notissimo a tutto il mondo, apre l'ostruptioni, e fortifica il Cuore, entra in tutte le Medicine cordiali, prouoca il sonno, leua uia l'Asma, e tutti difetti del petto. Non e huomo per la uista, ne per la testa, onde si deue usare in molto poca quantita, e d'Inverno, ne i cibi humidi. Ha virtu di maturare, di mollificare, e di leggermente aprire. Applicato con latte humano ferma i flussi degli occhi. Il suo odore ferisce il capo, e perturba l'Intelletto.

Z V C C A R O.

Elettione. Bianchissimo, graue, sodo, & durissimo da rompersi.

K 2 Gio.

Giouamenti. Mantiene il corpo netto, & mondo, e gioua alle reni, nutrisce piu del mele, allarga, e monda il petto.

Nocumenti. Fa uenir la sete, e si conuerte facilmentē in colore, e pero nuoce a quei che hanno calda complessione.

Rimedio. Mangiandosi con granate, ouero cō Arāci, che siano di sapore acetoso.

Gradi. E caldo, & humido nel primo grado, ouero secondo alcuni e temperato.

Tempi Etadi Complessioni. E buono d'ogni tempo, e conferisce piu a quei che sono di eta matura, e di fredda complessione, che a i gionani, & a i colericici.

HISTORIE NATURALI.

Il Zuccaro si chiama Mele di canna, perche si caua dalle canne di mele, e per esser buono: conuiene ch'egli sia ben cotto, sodo, e bianchissimo, come e quello, che uolgarmente da Medici è detto *Tabarzet*. Egli tira al caldo, ma non quanto fa il Mele, e non è anco tanto astringente, e però più diletta allo stomaco, al polmone, & al petto, ch' il Mele, in tutte le uiuande è gratissimo, Eccetto che nella Trippa, perche postoui sopra la fa puzzare, come sterco di Buoi fatto di fresco, Mollifica la gola, & il petto, come anco fa quel Zuccaro, che si chiama *Candida*, che la raucedine.

M E L E . V S

Elettione. Puro, chiaro, lucidissimo, che tiri al colore

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 149

colore bianco, e che sia ben granito, e grosso.

Giouamenti. Riscalda lo stomaco massime nei uecchi, muoue il corpo resiste alla corruttione, & si conuerte in buon sangue.

Nocumenti. Nuoce a quei che sono di calda complessione, perchè infiamma il sangue, moltiplica la colera, per la sua acrimonia.

Rimedio. Mangiandosi con frutti, o altri cibi che siano di sapore acetoso, o uero col zucchero rosato.

Gradi. E caldo, secco nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Non si deue usar se non nei tempi freddi, per i uecchi, per i catarosi, e per quei che sono di calda complessione.

HISTORIE NATURALI.

Il Mele è amico di uecchi, e nemico, di giouani, de' colerici, e de febricitanti: quando è crudo; si sente acre al gusto, muoue il corpo, prouoca il uomito, e genera uentosa nella budella: ma quando egli è cotto, cōuiene a quei che sono frigidi per natura, per età, ò per infirmità; ma nuoce a i calidi, perche si conuerte in colera. Muoue l'orina, netta il petto, & i polmoni degli humor, che le cascano dal capo. Se si digerisce, nutrisce molto, ma preso in gran quantità, subito fa oppilationi. Si cuoce, sin che deponga tutta la schiuma.

MOSTO COTTO.

Elettione. Che sia fatto di uino cauato dall'uua dolce, cotto tanto che manchi per metà, e che sia

K 3 ben

ben chiaro.

Giouamenti. Gioua alla strettezza del petto, & a gli affetti del polmone, & alle vlcere delle reni, & della uesica, & e buono contra i ueleni.

Nuocumenti. Fa ostruptione, genera uentosità, da grosso nutrimento, tardi si digerisce, & non e troppo amico dell o stomaco.

Rimedio. Vlandosi non per cibo, ma per condimento, & seco sempre si ponga Pepe, o altre cose aromatiche, d'inuerno.

Gradi. E caldo nel secondo grado, & humido temperatamente.

Tempi Etadi CompleSSIONi. Ogni uolta che sia per condimento de' cibi, conferisce ad ogni età, & ad ogni compleSSIONe, in tutti i tempi dell'anno, e massime nell'inuerno.

HISTORIE NATURALI.

Il Mosto cotto uolgarmente deto Sapa, se si fa di uino negro, nutrisce molto genera nutrimento grosso, ma consuma, e leua i catari del petto. Quando si fa di uino bianco; diuenta più sottile di sostanza, e mollifica piu il petto, e muoue ancora piu il corpo. La Sappa ò di grossa sostanza, ma posta in empiastri fatti di semola, e sale mitiga i dolori gagliardamente, fa grande oppilatione nel fegato, nella milza sì per esser dolce, come anco per esser grossa, e pero quei che sono oppilati la deuono lasciare in tutto, e per tutto, ouero usarla in poca quantità.

A C C E T O.

Electione. Che sia fatto di ottimo uino, che sia
uec-

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese . 151

uecchio: & se si puo, che dentro ci siano le rose.

Giouamenti. E ottimo, per smorzar l'ardore, della colera, e la sete, fortifica le gingiue, risueglia l'appetito, & incide la flemma.

Nocuiuenti. Nuoce molto a i nerui, & alle donne che patiscono mal di Matrice pessimo per macilenti, punge lo stomaco, & le budella.

Rimedio. Mescolandoci seco acqua, & Zuccaro in molta quantita ouero uua passa dolce.

Gradi. E freddo nel primo grado, & secco nel secondo, quantunque sia di contrarie qualita composto.

Tempi Etadi CompleSSIONi. E gioueuole ne' tempi molto caldi per i giouani, e per i colerici e nuoce a i uecchi, & a quei che patiscono ne i nerui.

HISTORIE NATVRA LI.

Tutti i Filosofi s'accordano nella siccità dell' Acetoma nel resto sono differenti, perche lo pongono alcuni freddo, perche smorza l'ardore della cholera, & altri lo pōgono caldo, perche butato sopra la pietra, bolle, e rompe la pietra, però si puo dire, che la sua calidità sia in potentia, e la frigidità sia in atto dominante, e quanto mēco egli è forte, tanto più è freddo. E nemico a i melancōnici, & a' stomachi freddi, e particolarmente alle Donne per rispetto della Matrice. Se si beue caldo fa resistenza alle beuande uelenose, ma beuuto in quantita genera l'Hidropisia.

A G R E S T O.

Elettione. Che sia fatto d'uua acerba auanti che

K 4 entri

entri la canicula, secôdo che insegna Dioscoride, ouero secondo l'uso commune, pur che sia chiaro.

Giouamenti. Gioua mirabilmente l'estate, a smorzare la colera a suegliare l'appetito, & a quelli che sono di calda complessione, e di stomaco gagliardo.

Nocumenti. Stringe gagliardamente il petto, fa uenire la tosse, e anco molto nemico a i nerui & e chi patisce dolori colici.

Rimedio. Vlandosi in compagnia delle carni, o d'altri cibi caldi grassi, e dolci.

Gradi. E freddo nel primo grado, & secco nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. Si deue usare l'estate ne i tempi molto caldi, e conferisce a i giouani, & a i colerici, ma e inimicissimo, di uecchi; & di flemmatici.

HISTORIE NATURALI.

L'Agresto si chiama da Latini *Omphacium*, conferisce a gli infiammati, & a gli abbrugiati piu che l'Aceto, conuiene molto a i corpi cholerici, & a i sanguini. In alcuni luoghi si caua il succo da Limoncelli, e da gli Aranci acetosi, e si serua per l'uso d'Agresta, & riesce piu grato. L'agresto uole hauer del color citrino che tiri al rosso Rinfresca potentemente doue bisogna, I cibi caldi, secondo Auicenna sono i Colombi, si deueno mangiare con molto Agresto, e cosi tutti gli altri caldi. Sopra i Pesci si ponga con spetie calde.

S A L S A.

Elettione. Che sia fatta con herbe molto odorifere,

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 153.
fere, come Serpillo, Mente, Basilico, Aceto rosato, dui
garofani, pane arostito, & un poco di Aglio per chi
piace.

Giouamenti. Risueglia mirabilmente l'appetito,
e fa mangiare con uoglia, fa digerire bene il cibo, e ta
glia le flemme, che sono nello stomaco.

Nocumenti. Nuoce a i febricitanti, & a quei che
hanno lo stomaco ardente, massime se si mangia in
gran quantità.

Rimedio. Mescolandoci buona quantità di succo
di Agresta, o d'Aranci acetosi, e mangiando cibi buo
ni appresso.

Gradi. E calda piu e meno, secondo la natura del
l'herbe, che ci si mettono.

Tempi Etadi CompleSSIONi. Questa e stata ritroua
ta per suegliar l'appetito, ne i tempi ardenti, per ogni
eta, & compleSSIONe, e massime per i giouani.

HISTORIE NATVRALI.

La salsa e sapor uerde, e molto in uso per tutte le par
ti, e si mangia con le carni, per farle piu grate al gusto: e
l'estate massime, quando per i souerchi caldi l'appetito
e perduto, pare che molto si conuenga. Si fa in mille mo
di, ma Virgilio, dicendo *Allia, Serpillum, atque herbas
contundit olentes.* Pare ch'approui questa per la miglio
re. Alcuni usano la Mostarda, detta *Mustus ardēs*, quat
nō cōuiene se non ne i tempi freddi, S'usa anco l'Aglia
ta, il sapore d'Vua il sapor di Visciole, la Peperata, &
altri sapori secondo i gusti uarij delle persone, e secondo
i tempi.

L A T

L A T T E.

Elettione. Accresce il ceruello, ingrassa il corpo, gioua a gli hettici, leua l'ardore dell'orina, nutrisce al sai, fa bello il color del corpo, & accresce il coito.

Giouamenti. Auanti che si beua, se li ponga dentro un poco di sale o Zuccaro, o Mele, accioche nello stomaco non si congeli, e si beua a digiuno.

Nocumenti. Nuoce a chi ha la febre, a chi ha doia di capo, a chi patisce negli occhi, a i catarrosi, a chi ha la pietra, a gli oppilati, a i denti, & alle gingiue.

Rimedio. Humido nel secondo grado, e quanto al caldo, e temperato.

Tempi Etadi CompleSSIONi. Questo e buono nei tempi caldi, per i giouani, per i colerici, e per quei che hanno buon stomaco, & è nemico a i uecchi & a catarrosi.

HISTORIE NATURALI.

Il Latte e composto di tre sostanze, l'una acquoso detta Sero, ch'è freddo, & humido, nitroso, solutino: e la seconda è grassa, della qual si fa il Butiro, & è temperata, ma untuosa. e la terza è grossa, dellaqual si fa il cascio, e questa è grossa, uischiosa, e flemmatica. Il piu pregiato Latte è l'Humano, il secondo è il Bouino, il terzo è il Pecorino, il quarto, è il Caprino, e l'ultimo è il Bufalino; ciascuno si giudica ottimo nel suo genere, secondo i pascoli, il tempo dell'anno, età dell'animale. Se il Latte ha uerà mol-

to

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 155

to Sero, sarà senza pericolo affatto. Se hauerà molto Ca-
scio, sarà da fuggire, perche genera la pietra. L'uso conti-
nuo del Latte noce a i denti. & alle gingiue, e però dopo
che sie beuuto, si laui la bocca con uino mescolato con
Mele, che cosi si fortificarāno i denti, e le gingiue. Il Lat-
te muoue il corpo, leua la tosse: allarga il petto, e ristau-
ra i conualescenti. Beuasi in tanta quantità, che si possa
digerir presto: e poi non si mangi nulla, non si moua, non
si dorma, ne si beua uino, sin che sia digerito.

B V T I R O.

Elettione. Che sia freschissimo, & dolcissimo, e
si potesse hauer che fosse di Pecora, sarebbe piu lo-
dato.

Giuamenti. Purga ualentemente, e tira fuori le
superfluita, che sono raccolte nel petto, e nei polmo-
ni per freddo, e sana la tosse.

Nocumenti. Rilassa lo stomaco, l'indebolisce, & a
chi molto l'usa, induce la Nausea.

Rimedio. Mangiando appresso di quello cibi con-
fortatiui, stitichi, & astringenti, ouero il zuccaro rosa-
to uecchio.

Gradi. Caldo, & humido nel principio del primo
grado.

Tempi Etadi Complesioni. E buono d'ogni tem-
po, pur che sia fresco. E conferisce piu a i uecchi, che
a i giouani, perche gli purga il catarro.

HISTORIE NATVRALI.

L'effetto del Butiro, quando e fresco, e simile a quello
del'oglio fresco apre il petto, mondifica i polmoni, & in
sommo

sommo aiuta gagliardamente à maturare i catarrhi grossi, preparandosi le strade per l'essito di quelli, massimamente se si mangia in sua compagnia il zuccaro, ouero il Mele. V'sasi di cuocere il Butiro, e conseruarlo col Sale, e questo così preparato diuenta molto più caldo, per la compagnia del Sale, ma pure ritiene sempre la uirtù sua di aprire, e nettare le parti del petto, e quanto più s'invecchia, tanto più caldo diuenta.

C A P I D I L A T T E.

Elettione. Che siano freschissimi, e fatti a fuoco lento, quando si leuano dalla massa del latte.

Giuamenti. Sono pettorali come il Butiro, & aggradeuoli al gusto, e leuano l'asprezza, & siccità dello stomaco.

Nocumenti. Tardi si digeriscono, anzi sopranotano all'altro cibo, sono di grosso nutrimento, e facilmente si conuerteno in uapori.

Rimedio. Se si mangiano in poca quantita, & se gli mescola seco assai zuccaro, o mele.

Gradi. Caldi, & humidi nel primo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Questo è pasto più da giouani, e da colerici, che da vecchi, & catarrofici: percha ricerca lo stomaco gagliardo.

HISTORIE NATURALI.

Sono i Capi di Latte poco differenti dal Butiro, perciò che essendo l'uno e l'altro il fiore, e la parte più dura del Latte; il Butiro si coglie dalla massa del Latte, con certi vasi larghi, senza adoprarli fuoco, ma i Capi di Latte, si cauano dopò ch'il latte ha bollito un pocchetto, piano piano:

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 157

piano: che se il fuoco fosse gagliardo; non si coglierebbono, o non sarebbero buoni, per questo i Capi di Latte non durano, ma presto si fanno acetosi, ilche non auuiene del Butiro, Inducono i Capi di Latte gran satieta, & a chi molto ne mangia, Nausea. E però non se ne mangi molto, e si mangino col Zuccaro, dopò pasto, Nel regno di Napoli sono delicatissimi, li congelano sopra le foglie di Cauli, e li chiamano Natte, e quiui pare, che siano piu saporiti, che in altri paesi.

G I V N C A T A.

Elettione. Che sia di latte, al quale non sia stato leuato il Butiro, che sia fresca, e di ottimo pascolo.

Giuamenti. Smorza la sete, e l'ardor del stomaco, a chi l'hà molto caldo, e potente per digerirla.

Nocumenti. Ristringhe il petto, e fa uenir l'asma, per che manda uapori in capo, fa alle uolte soffocatione, e sincope.

Rimedio. Mangiarne di rado, & il meglio e non mai. Ma pure quando occorre, prendasi per primo pasto con assai zuccaro.

Gradi. Fredda nel secondo grado, & humida temperatamente.

Tempi Etadi Complessioni. E cibo da usarsi ne' tempi molto caldi, e piu conforme a i giouani, & a i colerici, che a i uecchi, & catarosi.

HISTORIE NATURALI.

La Giuncata, come anco ogni Latte quagliato, e congelato.

gelato, subito mangiato si putrefa; e se dopo pasto si prende; fa discendere a basso tutto il rimanente del cibo indigesto, e crudo. Si digerisce tardi, e con gran difficoltà; & conuiene hauere gagliardo stomaco. Genera un nutrimento grosso, che ageuolmente genera la pietra. A molti ha fatto uenire quella specie di flusso, che si chiama Lienteria, ouero leggerezza d'intestini. In somma è peggiore d'ogni sorte di latte. Questo nome di Giuncata è tolto da' Giunchi ne quali si c. nserua e si porta.

RICOTTA.

Elettione. Che sia fatta di ottimo latte, e tanto fatta di fresco, che sia ancor calda perche cosi piu presto si digerisce.

Gionamenti. Gioua agli huomini di calda complessione, conferisce a chi hà il flusso d'humori biliosi, smorza la sete, & l'ardor della colera.

Nocumenti. Nuoce allo stomaco frigido. Indebolisce i Nerui, e induce il sonno, & tardi si digerisce.

Rimedio. Mangiandosi molto fresca, in ultima mēsa, con molto zuccaro, & in poca quantità.

Gradi. Fredda, e secca nel primo grado.

Tempi Etadi CompleSSIONi. Questa e proportionato eibo per i giouani, per i colerici, e per quei che si faticano assai, & si puo mangiare da ogni tempo.

HISTORIE NATURALI.

La Ricotta offende māco lo stomacho, cb'il Cascio fresco:

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 159

fco: e se l'huomo sia sano gli gioua. piu presto che nuoca. ma se lo Stomaco sia di fredda complessione, non la digerisce mai per esser di sostanza fredda e grossa. Nel che si uede hauere errato il Platina, che pone la ricotta per calda. La Ricotta salata è molta peggiore della fresca, perche da pochissimo, e cattiuissimo nutrimento, fa uenir sete, restringe il uentre, commune, e genera molta uentosità. Accresce la Renella, e la pietra nelle reni, e ne i uasorinarij, e con grandissima fatica si digerisce. Sono molto migliori le Fiorite, perche essendo fatte della parte piu pura. e liquide, si digeriscono piu facilmente, & non hanno grossezza nessuna, anzi penetrano presto rinfrescano, e cauano la sete.

C A S C I O .

Elettione. Che sia fresco fatto di Latte temperato, e che sia di ottimo pascolo.

Giouamenti. Mollicca, & ingrassa il corpo, e gratissimo alla bocca, e non nuoce allo stomaco, e di tutti gli altri casci e piu digestibile, ma che non sia troppo condensato.

Nocumeni. Fa oppilatione a chi troppo frequenta, massime a chi ha lo stomaco assai debole.

Rimedio. Mangiandosi seco in compagnia Noci, Mandorle, Pere, e Mele, ma non si hà da usare sempre.

Gradi. E freddo, & humido nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. E pasto di dura digestion, e ricerca un gagliardo stomacho, e pero con-

uiene

160 Trattato della Natura de' Cibi
uiene piu a giouani, & faticanti, che a i uecchi, & a
otiosi.

HISTORIE NATURALI.

*Il Cascio fresco nutrisce piu del salato, & humeta. Tutti i Casei sono di tristo succo, ecetto che i Freschi da i Stomachi caldi sono presto digeriti. Si ha da mangiare quel giorno che si fa, perche come s'inuecchia, diuen pessimo. Il Caschio vecchio si biasma perche difficilmente si digerisce induce la sete infiamma il sangue. fa la pietra, oppila il fegato, passa tardi genera colera, stringe corpo, perche il Quaglio gli da questa acutezza. Fa p danno il Cascio infiammando, che utile assottigliando se sara di mezo tempo, non sara ingrato allo stomaco poco danno gli apportera, mangiandosi mediocrementemente. Pecorino e molto migliore de gli altri si come il Caprino e il peggiore. In somma mangisi in quantita tale, che serua per sigillo solo dello stomaco. Et si offerui il Prouerbio commune che dice. *Caseus est sanus, quem dat auar manus.**

Perche

Perehe sia necessario il bere.

B Bere è una cosa humida in atto, che nel uentre si mescola co' cibi, e quelli trasporta a tutte le parti del corpo. Egli è necessario per due cause, l'una perche bagni dentro il corpo, e riēpia i luoghi di quelle sostanze humide, che si risogliono, e si cōsumano. L'altra accioche porti il cibo a tutti i membri, e lo faccia penetratiuo quanto basta. Questa mescolanza di cibo, e di bere si fa per la digestione, questa per la nutritione, e questa per la conseruatione della sanità: come dimostra la mistione de gli elementi insieme, che sono in diuersa natura. E perche la Concottione non è altro, ch'una perfettione fatta dal calor proprio, e naturale in un soggetto, che ha contrarie passioni, secondo Aristotile al quarto delle Meteore; chiara cosa, che quāto si farà miglior concottione, ne seguirà tanto più perfetta nutritione, e questo sarà quando insieme si mescolaranno il cibo, el bere: nel quale atto le passioni delle prime qualità uerranno a temperarsi insieme. Di più, quello che si cuoce, è necessario che diuenga di sostāza simile all'orzata, accioche sia sottile, e penetrabile: E perche quello che si mangia è sodo, gli è di bisogno ch'in sua compagnia si mescoli alcuna cosa liquida, che lo facci diuentare penetratiuo, e sottile, e questo è il Bere, del qual parlando Platone nell' Hipparco, disse, ch'egli era humido nutrimento del corpo, e nel 2. delle leggi disse, che sì come il ferro nel fuoco si fa tenero, così i corpi de' vecchi col uino si fanno piu molli, e resistono alla durezza, & alla siccità dell'età.

L

Regole.

Regola da offeruarsi nel bere.

Non si beua ne *Acqua*, ne uino, quando lo stomaco e digiuno. Massime chi è stato al bagno, chi ha usato il coito, o fatto altro essercitio, tanto violento, che si sia accresciuta la frequentia della respiratione, o sudato; se prima non si prende refettione di cibi, perche nuoce alla Testa, al Ceruello, a Nerui, e fa alienatione di mente, massime se ci è gran fame.

Dopo il cibo per tre hore non si beua, se non pochissimo *Vino*, o *Acqua* secondo l'usanza, perche il bere quando lo stomaco è pieno, non lascia ch' il cibo tocchi la sostanza dello stomaco, anzi il vino interposto non lascia ch' il cibo si muti, come si conuiene.

Dopo ch' l' cibo è calato dallo stomaco, e disceso giù al basso, allhora quei ch' hanno gran sete possono satiar si di uino, o d' *Acqua*, secondo la loro consuetudine.

L' *Acqua* beuuta dopo pasto con la sua frigidità impedisce la digestione, & il *Vino*, come penetratiuo, porta il cibo indigesto.

Chi di notte ha sete, lauesi la bocca, non beua. se non pochissimo a fatto, e con uaso di stretta bocca, ouero con tolleranza pongasi a dormire, secondo la dottrina d' *Hippocrate*, se però non ha mangiato cibi troppo salati.

Dopo l' *Aglio*, la *Cipolla*, & altri cibi acuti non si beua, perche accresce caldo a caldo, e fa penetrare per le vene quei cibi di mala qualità indigesti, Ma prima si mangino cibo di buona qualità, e poi si beua.

Vino

Vino a chi si niegha, & a chi si conceda.

IL uino si niega a fanciulli, perche gli e uno aggiungere fuoco a fuoco sopra legna deboli, e perche turba loro la Mente.

Platone fece la legge, ch'auanti li. 18. anni non si potesse ber uino, e che nessuno Generale d'esercito, Giudice, Governatore, o altro tale, mentre duraua il tempo del suo gouerno potesse gustar uino. Aristotile ne i Problemi dice, ch'i putti non desiderano il vino, perche essendo molto humidi, non ne hanno di bisogno.

Platone nel Timeo vuole, che l'huomo, e la donna quando hanno da stare insieme la notte per far figliuoli, si astengano dal uino.

Il uino si niega a i giouani, che crescono, perche hauendo essi una natura calida, feruente, portano pericolo di essere infiammati gagliardamente nell'anima, e nel corpo, e di esser furiosamente agitati.

Si concede a i giouani uirili, che passando li. 40. anni, incominciano ad entrare nel consortio de' uecchi.

Si concede a' uecchi, come cosa conueniente alla natura loro, perche col suo calore riduce la freddezza di quell'età ad un giusto, e conuenueuol temperamento. Ma non conuiene dargli vini potenti, perche nuocono al Capo, & a i Nerui, ma solo quei Diuretici, e penetratiui, che fanno copiosamente orinare.

Questi leggi, puo essere che nella Grecia, oue i paesi sono caldissimi, & i uini potentissimi, haueßero già luogo; ma in queste parti fredde; oue i uini non sono

L 2 tanto

tanto grandi, non si seruaranno mai. Massime che l'Italia antichissimamente fu detta Oenotria dal produrre, e dal dilettersi del vino.

Il uino fu negato antichamente alle Donne, perche con l'uso di quello chiudeno la porta alle virtù e danno l'ingresso a tutti i Vitiij.

Et però si legge appresso Valerio, che Metello à furia di bastonate ammazò la moglie, perche haueua hauuto ll uino. Del quale atto egli non fu da nessuno ripreso, non che accusato.

Effetti del uino beuto moderatamente.

DAl moderato uso del uino l'ingegno si fa illustre, e chiaro: l'Animo si rende più fedele, e più mansuetto: l'Anima si dilata, gli Spiriti si confortano, l'allegrezza si moltiplicano, & i dispiaceri si scordano: onde soleua dire Zenone, sì come i Lupini, che sono amari, cō l'infusione dell'Acqua si fanno dolci: così io col uino mi dispongo alle dolcezze, & a' piaceri: & Aristotile ne' Problemi disse, ch' il uino apportaua a gli huomini ardire, e speranza. Egli muta i uitiij della natura in cōtrario, percioche l'huomo empio lo fa pio, di Auaro lo fa liberale, di superbo humile, di pigro sollecito, di timido audace, la taciturnità, e la pigrizia della Mente muta in astutia, & in facondia. Scriue Ruffo, ch' i Persiani, e gli Eleni usauano il uino, quando uoleuano disputare, ò discorrere, o dar cōsiglio graue, et gli Eleni in particolare l'usauano, quādo uoleuano far uersi, ò sonare instrumēti musicali, con dire, ch' il uino, couduceua la Mēte humana dalla

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 165
la potenza all'atto. Di singolar temperanza fu lodato.
Augusto, ilqual sempre si poneua a tauola, quando era-
no satiati, gli altri cōuianti, e si lenaua prima di tutti,
& di essēplar parsimonia nel bere fu celebrato Giulio
Cesare da Marco Catone, ilqual disse. *Vnus ex omnibus
Cesar ad euertendam Republicam sobrius accessit.* Nel
qual senso Bacco fu cognominato mite, dolce, donatore
dell'allegrezza, nobile, generoso, cādido, tenero, benigno,
nitido, e blādo. Et il uino fu detto Leone, soaue, limpido,
libero, molle, bello, muschiato, p̄tioso fragrante, e buono.

Quanto poi appartiene al corpo. Il Vino conferisce
alla nudritione, alla concottione, alla digestione, &
alla generatione del sangue. Egli distribuisce gli humori,
che sono cōcotti, nutrisce con uelocità, rallegra il cuore,
caccia le uentosità, prouoca l'orina, augmenta il calor
naturale, ingrassa i conualescenti, risueglia l'appetito,
muoue i sudori, fa dormire, rischiarisce il sangue, ch'è
torbido, apre l'ostruccioni, porta il nutrimento a tutte
le parti del corpo, assottiglia gli humori grossi, manda
uia il cattiuo colore della cotica, & aiuta a fare uscire
tutti gli escrementi del corpo. E questa quantità mode-
rata del uino, secondo la dottrina de gli antichi, vuole
esser tanta nello stomaco; che non nuoti, & i cibi non
vadano nauigando, non faccia uento, ne rugito.

Della qualità poi del uino parlando Galeno disse,
che il buon uino vuole essere di età mezzano, cioè ne nuo-
uo ne uecchio, di sostanza puro, e lucido, di color bian-
co, ò mezo rosso, di odor soaue, e che nel gusto non si
senta acquoso, ne stitico, ne amaro, ne dolce eccessiua-
mente. E questo è conueniente a tutti, massime a uecchi.

Effetti del uino beuuto fuori di modo .

Q Vando la quantita del uino, che si beue, non puo esser retta ne moderata dal calor naturale, non solo egli non scalda, ma genera effetti, & infirmità frigide. percioche suffocando il calor naturale nuoce assai al Ceruello, & a tutti i Nerui, e quindi nasce l' Apoplezia, la Paralisia, il Letargo, il mal Caduco, lo spasmo, & il Tremore.

Quanto poi appartiene all' Animo, Il uino fa gli huomini Loquaci, Ingiuriosi, Fuorsennati, Stupidi, Homicidiarij, e Lussuriosi, egli corrompe la Mente, risolue l' Anima, e distrugge le Potenze animali, e naturali, e se l' ebbriachezza si frequenta, apporta molte lesioni al corpo humano. Di souerchio, e dishonesto beuitore fu notato Alessandro, e piu volte ripreso da Androcide, con queste parole, Ricordati ò Re che quando tu beui il uino, tu beui il sangue della Terra, ma egli poco curando queste monitioni, spesse uolte per il troppo bere dormiua dui giorni intieri, onde diuenne Prouerbio, e Fauolla delle genti. E Claudio Tiberio Nerone per il troppo bere fu chiamato Caldius Biberius Mero. Nelqual senso Bacco fu nominato inuerecondo, armigero, fulmineo, insano, audace, marito, belligero, effeminato, mezo huomo, e due uolte nato. Et il uino obliuioso, estuante, feruido, fumante, schiumoso, & ebrio, insano, e giocoso, & ignigero, Percioche oltre che estingue il lume dell' Anima Rationale, molte uolte è cagione di morte subitanea. Percioche il uino in
alcuni

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 167

alcuni stomachi si conuerte in cholera, & in altri in puro aceto, e l'uno e l'altro è grandissimo male. E quãdo l'huomo è ebricaco: è come una Naue, che sta in mezzo il Mare senza gouerno. Pure l'huomo uolesse alcuna uolta, o per compagnia, o per delitia, o per sensualita bere un poco piu del suo ordinario, auuerta in quel pasto di māgiar poco, accioche la quantita del vino non portasse il molto cibo indigesto per le Vene, e la molta quantita del cibo non ritardasse il passaggio al uino, ilquale con questa occasione fermandosi nello stomaco, mandarebbe gran copia di fumi alla testa, e potrebbe causare alcuni di que i mali effetti, che si sono detti di sopra.

Di piu non si pongano cibi Diuretici nelle uiuande, ne si mangino cose dolci, ma cose amare, come mandorle. Cauoli nel pasto sono ottimi contra i nocumenti del uino, e dopo il pasto l'uso delle Cotogne, delle Cotognate de i grani di Mortelle, e di tutte l'altre cose astringenti, e molto a proposito per questo effetto. Hor perche gli è cosa impossibile, che di tutti i uini particolarmente si possa trattare, Io mi ristringo a questi sei capi generali, che nel seguente foglio con l'ordine diui suo si contengono.

VINO VECCHIO.

Elettione. Che sia odorifero affai, potente, spiritoso, che non sia acetoso, ne amaro, ma grato a tutti i sensi.

Giuamenti. Aiuta la uirtu espulsua, risolue i mali humori, e la uentosità, e buono per quei che hanno humori crudeli nelle uene, & ne gl'altri uasi.

L 4 Nocu-

Nocumenti. Nuoce a chi l'usa molto, a' nerui nuoce al coito, perche disecca il seme, turba l'intelletto, e nuoce a i pannicoli de Ceruello, e fa la uigilia.

Rimedio. Che s'adopri solo per uso di medicine, e non per bere e se n'usi poco di rado, e molto bene adacquato.

Gradi. E caldo, e secco nel terzo, grado, quando passa li quattro anni, e sempre inuecchiando acquista piu calore.

Tempi Etadi Complessioni. Conferisce ne i tempi molto freddi a uecchi, & a i flemmatici, preso in conueniente quantita. Ma nuoce a giouani, & a quei che sono di calda complessione.

HISTORIE NATURALI.

Il uino uecchio non nutrisce molto, ma si serua per le medicine, essendo egli molto caldo, e molto secco. Quando il uino potente per natura passa quattro anni; diuenta caldo, e secco nel terzo grado, e tanto piu cresce quanto piu inuecchia, acquistando sempre un poco di amaritudine, & allhora ascende al capo, e nuoce a i Nerui, & a chi è molto sensitiuo, quando molto se ne beue, anzi sono morti molti infiammati dal souerchio uso di tal uino, come fa fede Galeno al 2. dc' luoghi affetti, ch'vn Grammatico andaua al bagno ogni giorno, e lasciaua un putto in casa, ilqual per carestia d'acqua beuea uino potete e uecchio, e però perse il sonno, gli uenne la febre, & alla fine delirando morì.

VINO DOLCE.

Elettione. Che le parti grosse siano andate al fondo,

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 169
do, & il uino resti benissimo clarificato, se non per
natura, almeno per arte.

Giuamenti. Ha gran forza di unire, & confortare
gli spiriti, secondo Auicenna, e proua il coito, perche
genera molto sperma.

Nocimenti. Quando non è chiaro, genera sangue
feccioso, oscuro, & uaporoso. Molte uolte fa uenire il
flusso hepatico, nuoce allo stomacho, & alle budella.

Rimedio. S'aspetti a bere fin che sia fatto chiaro
date, ouero dalle tacchie, che sono ricci del legno
della Nocciuola, che in uentiquattro hore lo fa uenir
chiarissimo.

Gradi. Nel primo anno egli è caldo nel primo gra
do, & humido temperatamente. Al secondo diuenta
caldo, e secco nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Questo è buono l'in
uerno per i giouani, per i colerici, e per quei che han
no lo stomaco gagliardo, ma è nimico a i uecchi, & a i
flemmatici.

HISTORIE NATURALI.

Il uino nuouo non clarificato genera mali humori, e
sogni disordinati, e ventosità nello stomaco, e nelle bade
lla. E perche bolle, & ha molti parti terrestri in se, però
non prouoca l'orina, anzi ne' meati di quella genera ostru
tione, & oppilatione. Quei che sono frigidi, & humidi bi
sogna che se ne guardino. Dice Galeno, che il uino nuouo
non ha altro di buono, se non che muoue il corpo, e se que
sta conditiione egli non ha, diuenta molto nociuo, Tardi si
digerisce; e tardi passa. Il uino di mezo tempo quando è
chiaro, odoroso, e senza sapori acuti, è molto buono.

VINO

VINO DOLCE.

Elettione. Che sia di sostanza sottilissima, & alla vista appaia lucidissimo, & trasparente, benché di rado si troui.

Giuuamenti. Diletta mirabilmente alla maggior parte de gl'huomini, che seguitano l'appetito sensuale del gusto, nutrice molto, e gioua al petto.

Nocumenti. Oppilla gagliardamente il Fegato, e la Milza, cimpie la testa, fa sete, & genera la pietra nelle Reni, e si conuertere in colera.

Rimedio. Che i colerici non l'usino in modo nessuno, ne quei c'hanno le uiscere malamente disposte, o pure di rado, & in poca quantità.

Gradi. E caldo nel secondo grado, & humido temperatamente.

Tempi Etadi Complessioni. Non si deue usare se non a i tempi molto freddi, & e piu conueniente a i uecchi, che a giouani, perche facilmente si conuertere in colera.

HISTORIE NATURALI.

Le cose dolci sono per loro natura conuenientissime alla natura humana, ma per accidente si fanno nociue, come il uino dolce non tanto nuoce perche sia dolce, quanto perche e di sostanza grossa, ilche è causa della tarda penetratione, e però è oppilatiuo, e nuoce al Fegato, ch'è affetto di apostema, o di durezza, e così alla milza. Il Polmone quando è ripieno di grossi humori, riceue gran giouamento dal uino dolce, come il Fegato ne sente nocumento, perche aiuta lo sputo massime s'è biaco. Nu-

ce

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 171
*ce al Fegato, perche gli arriua subito auanti che si coli
per strade larghe, Ma al Polmone non arriua, se non do
po ch'è ben colato per strade strette.*

VINO BRUSCO.

Elettione. Che habbia medriocemente dell'astringente, e non sia ne pontico, ne austero, sia sottile e poco colorato, & ben fatto.

Giouamenti. E buono nella febre Diaria, al fegato infiammato, e allo stomaco disseccato, rinfresca, leua la sete, sana il flusso, e stagna il uomito.

Nocumenti. Stringe il petto, e fa uenire la tosse, non da buono nutrimento, ne fa buon sangue, & impedisce il sudore.

Rimedio. Che non s'usi se non per medicina di conualescenti, e per complessioni calde, nelle quali la cholera auanza.

Gradi. Tra gli altri uini ha tanto poco calore, che non arriua al primo grado, e ben secco nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Questo s'ha da bere solamente ne i tempi molto caldi, & e per i giouani, & per i colerici, & molto nemico a i uecchi, & a flemmatici.

HISTORIE NATURALI.

I uini bruschi, agrestiu, stitticci, pōtici, austeri, e acerbi si confondono tra loro per la poca differenza, c'hāno questi sapori tra loro. E ben vero che l'Austero partecipa dell'amaro, & il Pontico del Sorbigno. Quei che propriamente sono bruschi, sono buoni per i gran caldi, pur che

che non partecipino dell'acetoso, cauano la sete, e rinfrescano, ma presuppongono vno stomaco molto caldo. I Raspati, quando sono di uino ottimo son molto buoni, perche quella mordicatione gagliarda congiunta col sapore dolce, o altro sapore di uino buono, prouoca l'orina, fa digerire il cibo, e nō lascia fumare il capo, e risueglia l'appetito.

VINO ROSSO.

Elettione. Che sia di sostanza piu sottile che sia possibile, splendido, & chiaro, simile alla pietra chiamata Rubino.

Giouamenti. Nutrisce molto bene, genera buon sangue, leua la sincope, e fa uedere sogni grati la notte.

Nocumenti. S'è grosso graua lo stomaco, nuoce al fegato, & alla milza, con fare oppilatione, & è assai tardo da digerirsi.

Rimedio. Mangierle appresso Granati, ouero Aranci acetosi, ouero altri cibi conditi con Aceto, o con succhi acetosi.

Gradi. E caldo nel fine del primo grado, & nel principio del secondo, nel resto egli è temperato.

Tempi Etadi Complessioni. Questo e buono ne i tempi freddi per quelle etadi, & complessioni, che ricercano molto nutrimento, ouero medicamento astringente.

HISTORIE NATURALI.

I uini rossi e grossi sono tutti piu nutritiui de gli acquosi, per la grossezza grauanano un poco lo stomaco, non
ascen-

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese . 173

ascendono al capo, nō fanno imbraciare, ma se lo fanno; tardi si risolue: empiono le uene di sangue grosso . Dice Galeno, che ha ueduto gli Athleti usar tali uini per hauere gran forza, e le hanno acquistata grādisima, e nutrimento come di carne di Porco. Però a' giouani si diano auanti il cibo, a uecchi ne prima, ne poi, perche per difetto di calore generano pietra, & oppilatione nelle Reni. I ueri dolci, sono anco più nutritiui, ma anco oppilatiui . I neri Austeri generano humori melanconici . I Rosi dolci sono pettorali . I Rosi che tirano assai al chiaro, e raspano, fanno orinare assai, si dicono di color Goro.

VINO BIANCO.

Elettione . Che non sia di più di un'anno , perche sarebbe troppo caldo, sia splendido, e lucido, e fatto di uue mature nate nelle colline.

Giouamenti . Resiste ai ueleni, purga le uene dagli humori corrotti , e resiste alla putredine , e buono per li uecchi, perche conforta il calor naturale.

Nocumenti. Leua l'appetito del coito , perche dissecca lo sperma , nuoce a i conualescenti , & a chi ha i membri deboli, quando troppo se ne beue.

Rimedio. Vlandosi in cōueniente quātità ben tēperato con l'acqua, e mangiando appresso le Cotogne.

Gradi. E caldo nel principio del secondo grado, e secco nel primo.

Tempi Etadi complessioni. Conferisce in ogni tempo, ad ogni eta, & ad ogni cōplesione , perche non sia troppo uecchio, & s'usi in conueniente quantità.

HISTO-

Il vino Citrino volgarmente si chiama bianco, & è detto così, perche somiglia i Cedri ben maturi. Egli odorifero, e potente, massime se nasce nelle colline, onde disse Virgilio. Bacchus amat colles. E penetratiuo, genera cholere, ascende al capo, fa ebbriacchezza che presto si risolue. Presto passa, assotiglia gli humori da gli escrementi, e riscalda i corpi frigidì: se ne guardino quei che sono di calda complessione. Ci sono altri vini bianchi sottili, acquosi, Diafani, simili all'acqua, e uon tolerano la mescolanza dell'acqua, detti da Galeno Oligofori. Questi prouocano l'orina, e'l sudore, nutriscono molto poco, non uano al Capo, fanno dormire, giouano alla Quartana, alla Diaria, & a conualescenti dalle feбри, lenano la seti, sono buoni l'estate, e fanno digerire.

acqua semplice Natura & effetti dell'acqua.

La natura della

LAcqua è un corpo semplice, il cui natural luogo è che circondi la terra, e che sia circondata dall'Aria, & è di natura fredda, & humida, e sottilissima di tutti gli altri humori. L'Acqua pura elementare non si scalda mai, si come l'Aria pura mai non si raffredda; e quest'Acqua non è appresso di noi, ma n'habbiamo un'altra, che non è tanto semplice, laqual però si putrefa, e si corrompe, si come per contrario i semplici elementi non si corrompe, ma si cambiano l'uno nell'altro. L'acqua non da nessuno nutrimento a i corpi, percioche come semplice (almeno rispetto a quelli) non può far se stessa simile: perche il nutrimento non è altro che una assomiglianza del cibo

cibo a i corpi fatta per uia del calore, e perche l'Acqua è fredda, & humida, non può rassomigliarsi al nostro calore, ne alla siccità del nostro corpo.

Gionua bene alla nutritione, perche temprata, & assottiglia il cibo, e fa penetrarlo. Così conchiusero Hippocrate, Crisippo, & Erasistrato, che l'Acqua non era cibo, ma vehicolo del cibo. Ma io direi, che l'Acqua non puo nutrire, per questo, che douendo il nutrimento essere in prossima potenza sangue, & in piu remota, membro, essendol'Acqua tanto fredda, e corpo tanto semplice, ella non è capace della forma del sangue, ne del membro. E conseguentemente non puo nutrire. L'Acqua se bene non nutrisce, fu però necessaria per le cose dette, & anco a fine che con le sue qualità smorzi l'acutezza del calore accidentale, e la sete da lui generata per la contrarietà, & cōsumi i fumi che sono raccolti intorno al Cuore, nel che molto gioua alla natura. Ma se auuiene; ch'ella troui un calor tanto gagliardo, che non gli possa contrastare; si muta in quell'istesso, e gli obedisce, & all'hora accresce la sete. L'Acqua conuiene a tutte l'etadi, ilche non fa il vino, anzi piu di quello gioua a i riscaldati, a quelli ch'abondano di humor melanconico generato per adustione, & alla Palpitatione del Cuore.

L'Acqua buona deue esser chiaraissima, ch'il gusto la conosca, ne salsa, ne dolce, ne amara, ne acre, ma insipida, e priua d'ogni sapore ch'all'odorato non sia puzzolente, ne putrida, ne horribile, che all'occhio non appaia torbida, ma lucidissima, e sottile, che così si conoscerà esser composta d'aria sottilissima, e questa Acqua tale sarà di facil distributione, presto si scalderà, e si raffredderà, e sarà leggiera.

leggerissima come abondante d'aria, e priua di terre-
streità. L'Acqua buona secôdo Hippocrate, e calda l'in-
uerno, & fredda l'estate.

Della bontà dell'Acqua si fa questa proua: si piglia-
no doi pezzi di tela di egual peso, e si bagnano in diuerse
Acque, e poi si asciugano al Sole: quello che prima si sec-
ca, sarà bagnato in acqua più leggiera: ouero dopoi che
tutti due saranno seccati, si pesino; quello che sarà più leg-
giero, è stato bagnato in Acqua più leggiera, la bontà
dell'Acqua anco di questo si conosce, che nella buona gli
herbaggi, i legumi, l'altre cose presto si cuocono, e nella
tristata tardi. L'Acqua delle Fontane, che corrono verso
Oriente, per luoghi, è terre nette è la migliore di tutte l'al-
tre, pur che la Tramontana la tocchi, e'l corso sia uelo-
ce sopra pietre piccole, & arene chiarissime. Quella che
corre verso Settentrione, e grossa, tardi si digerisce, e tar-
di si riscalda. Quella che corre uerso Occidente, e fred dis-
sima, e grauiissima. Quelle che corre uerso mezo Giorno,
e calda, per lo più è salata, e molto perniciofa, quando
sono uenti Meridiolani.

L'Acqua di Fiumi nō si usi se non per necessità, e che
siano grandi, e lontani dalla Città, senza immondezza,
e fango; e quando è torbida, si mangino Mandorle dolci,
ouero si tempri con Vino chiarissimo, o si mescoli cō pol-
uere di Bolo Armeno Orientale, o con poluere di Spodio.
L'Acque di pozzi profondi, & in somma quelle che per lun-
go tempo non muoueno, sono molto dannose, per esser gra-
ui, grosse, & oppilatiue, e perche accrescono la Milza.

L'Acqua più lodata è quella, che pïoue di meza esta-
te, con gran tuoni, secondo Paulo Eginetta, è ben uero
che

Del Sig. Baldaſſare Piſanelli Bologneſe. 177

che preſto ſi corrompe per la ſottilità della ſua ſoſtanza, ma biſogna che ſi conſerui in una Cifterna polita, e molto ben lauata. Queſta Acqua ſecondo Galeno, e dolce, e piena di molto lume, perche il Sole tira a ſe la parte piu ſottile dell' Acqua, & ſi fa migliore (purche dal luogo oue ſi ripone non prenda mala qualità, o cattiuo odore, perche all' hora nuoce al petto, fa la toſſe, e la uoce roca) gioua alla digeſtione, pronoca l' orina, rinfreſca il Fegato, e le reni, allarga il petto, e non e molto frigida. L' Acqua fu nominata da Platone nello Euthidemo, di conſenſo di Pindaro, liquore pretioſiſſimo, con tutto che ella non uiliſſimo prezzo ſi comperi. Al che hauendo riſguardo i Poeti, & a gli infiniti beneficij ch' ella ci appor- ta, la chiamarono liquida, argentea, ſuſurrante, corrète, fugace, loquace, manante, gelida, pura, cerulea, ſobria, ui- ua, garrula, vitrea, irrigua, trasparente, ſcatnriente: un- dante, tenue, mobile, piſcoſa, dolce, amena, ſonnifera, ſe- conda, crepitāte, ſorda, caduca, ciſtermina, rauca, vagā, herboſa, fragile, traſcorrète, neuoſa, lene, emaculatoria, querula fumoſa, ſaltante, emanante, placida, uentoſa, ſo- nora, bianca, riſplendète, nauigera, inſtabile, limpida, ru- giadoſa, e cadente. E alcuni uolendo interpretar l' Etimo- logia: di queſto nome Acqua, diſſero che uoleua dire, Ac- qua, quaſi eguale. Concioſia che ſ' ella non e da uenti agi- tata, e commoſſa: nō ſi troua coſa piu quieta, ne piu egua- le di lei. Altri hanno eſpoſto. Aqua, cioè, aqua uiui mus, percioche queſt' elemento, oltra gli infiniti giouamenti che ci reca; pare anco che comandi a gli altri elemen- ti; eſſendo che riempie la maggior parte della Terra, di- ſtrugge il fuoco, aſcende in alto, e pare che ſi uſurpi il Cie- lo, e nel ritornare a baſſo rende fertile, e feconda la Ter-

M ta,

ra, che senza lei ueramente sarebbe sterile, & inhabitabile. E finalmente nel suo seno genera tante sorti di pesci per seruizio dell'huomo, e produce minere, pietre, e gioie d'infinito ualore.

Platone nel Timeo disse, che quando l'Acqua in forma di uapore nell'Aria inalzata, tutta in se stessa si raccoglie, da se le cose straniere discacciando, e quiui condensata sopra la Terra, cade all'hora diuenta Grandine. Ma se in forma di Acqua al basso discende, all'hora per forza di freddo, che gli sta d'intorno, si fa Ghiaccio. E quando ella poca congelatione riceue, & in se molta. Aria ritiene, all'hora ella diuenta Neue. E se vicino alla Terra auuiene, che la Rugiada s'ingrossi, all'hora diuenta Brina. Dalche si argomenta, che la Neue habbia in se molta Aria, e poca congelatione. Ilche dal fumo, ch'ella mada fuori, e dal nuotar sopra l'Acqua si comprende.

Effetti del bere fresco.

L bere fresco nacque dalla necessita della Natura, laquale accioche si facesse, ui pose molto diletto, si come parimente ueggiamo, ch'ella pose grandissimo piacere nell'atto del coito, a fine che si facesse per la multiplicatione della specie. Diremo adunque, ch'essendo nel bere fresco gusto grandissimo, bisogna ch'egli sia anco grandemente necessario a gli Animali, e massime a corpi humani. Per l'intelligenza del che, è da saper si. ch'il nostro calore naturale ha due potentissimi inimici. L'uno de quali è il souerchio freddo, che estinguendolo lo supera, e l'altro è il troppo caldo esteriore, che lo diminuisce, e lo risolue gagliardamente,

mente, o sia per la stagione dell'estate fuor di modo calda, o per la regione di natura ardente, o per gli esercitij fatti con troppo uolentieri, le quali cose si come hanno forza d'infiammare, così ancora sono molto potenti a risolvere, & indebolire il calore naturale. Hora accioche egli si possa riunire in se stesso, e farsi forte contra la forza di questo grā nemico, egli e necessario, che se le porga aiuto di un gagliardissimo freddo, col beneficio del quale per Antiperistasi racquisti le forze perdute. Poichè per esperienza si uede, che l'istesso natural calore del bere caldo esala e si risolve, s'indebolisce lo stomaco, si guasta la digestione, e ascendono i vapori, e si stupefanno i sensi. E se il caldo dell'Aria, della stagione, e della regione sarà poco, cōueniente cosa sarà, ch'ancora il rinfrescamento poco sia, ma se sarà molto, bisogna ch'ancora il rinfrescamento sia molto, poiche il rinfrescare non è altro che temperamento del caldo. E ben si uede, che nell'Isola di Sicilia, oue i caldi sono eccessiui, e l'Acque poco fredde, auanti che ui si introducessel'uso della Neue, ogn'anno ne' tempi dell'estate moriuā gran quantita di persone, di feбри pestilentiali, causati da oppilationi fatte nelle prime uene, per la mala digestione causata dal ber caldo, e poi che la Neue comincio adoprarsi, che sono hora circa 20. anni, sono cessate le feбри pestifere, particolarmente nella Città di Messina si è obseruato, ch'ogn'anno adesso ci muoiono mille persone meno di quello che facena prima dell'uso della Neue, et hora ogni pouero artigiano vuole Pane, Vino, e Neue. Fū ancora necessario il bere fresco per questo altro rispetto, che douendosi bagnare dentro il corpo priuare q'le humidità, che si risoluoano, & essendo l'humidita qualità passiuā, che poco, o nessuna at-

zione per sua natura imprime, & opera conueniua è ch'el
la fosse compagnata, portata, aiutata da una qualità at
tiua, e potente. Non dal caldo che consuma l'humidità,
ma dal freddo che la conserua e con la sua attixita por
ta al corpo in un tempo giouamento e diletto e la fa pe
netrare cō prestezza, si che ogni parte nē senta beneficio
quanto le conuiene. E pero per natura se appetisce prima
l'Acqua fredda, perche e fredda & humida, secōdo il vi
no freddo, ch'oltra il freddo, & humido nutrisce, et è soa
ne ultimamente si bramano i frutti freddi, perche ricrea
no il calore naturale, e pare ch'insieme si beua, e si man
gi. Onde conchiuderemo, che'l bere fresco conforta tutte
le virtu nelle loro operationi egualmēte, cioe l'Attratti
ua la ritētiua, l'Alteratiua, e l'Epulsua, e fortifica di mo
do tutti i mēbri interni, che nō lascia accostarci nessuna
sorte di humori corrotti, anzi gagliardamente li ributta
dal centio alla circonferenza. Et in somma il ber fresco
leua, e sgombra i fumi, & i uapori calignosi, che per il so
uerchio caldo dell'aria sono multiplicati, e raccolti intor
no al Cuore, & in un certo modo lo soffocano, dell'istessa
maniera, ch'un uēto fresco caccia la folta, & oscura nebbia,
che in qualche ualle per il freddo della notte si sia cō
gregata, & condēsata. Rinfrescarsi il uino, e l'Acqua, al
l'aria della notte, & a i uenti freddi, secondo gli costumi
de gli Egittij, & questo e bonissimo, & santissimo modo
perche l'aria come sottile non ritiene in se grossezza, ne
terrestreità ma il male e che ne maggiori bisogni dell'e
stade questi uenti nō spirano, rinfrescasi ne pozzi, ilche
pur'è buono pur che i nasi stiano sopra l'acqua dui palmi
accioche partecipino la freddezza dell'Acqua impressa
nell'aria, e nō quella dell'acqua istessa. V sano anco il Sal

nitro

Del Sig. Baldassare Pisanelli Bolognese. 181

nitro i nauiganti, ma fa poco effetto, ne per altro raffred
da, se non che per il uiolento moto le parti dell' *Acqua* ri
dotte dal centro alla cirtonferēza, rinfrescano l' *Aria*,
& i corpi circonstanti, perche l'aria riscalda le parti su
perficiali dell' acqua: come si vede in una Carafa di ui
no molto agitata nell' acqua, ilqual modo si dice arrosti
re il uino. l' *Ultimo* modo di rinfrescare e la *Neue*, il
qual modo è molto lodato, perche la sostāza di essa *Ne*
ue non entri nella cosa che si beue, ma raffreddādola per
contatto, fa buon effetto, perche essendo la *Neue* *Aria*
congelata, e piu leggiera che l' acqua, sopra laquale sta à
galla, chiara cosa è che raffreddera senza nocumēto ue
runo, e ben si uede che delle *Neui* disfatte si fanno i *Fiu*
mi, de' quali beuono i *Contadini* senza danno.

Che la *Neue* cacci fuori gli humori tristi, e corrotti
dal centro alla circonferenza, si fa chiaro dall' esperien
za, che nelle tazze, e Bicchieri di uetro pieno di uino, o
di acqua agghiacciata si uede. Che in un tratto dalla fred
dezza del liquore sopraggiunti mandano fuori del *Pan*
no, che a gli occhi de' risguardanti gran contento di estre
ma freddezza rappresenta. Nel che non posso lasciare
di auertire cō questa bella occasione ciascuno, che se be
ne il gran freddo e cagione, che nella circonferenza del
la *Tazza* questo *Panino* cosi euidentemente si scuopra,
nondimeno ogni uolta ch' ella sarà diligentemente laua
ta, e netta, detta oscurita, o *Panno* non si uedrà giamai.
E questo uoglio, che ogniuno creda all' esperienza mia, e
che i *Bottiglieri* da me auertiti, come curiosi lauino piu
d' una uolta le *Tazze* con acqua, e poi cō cenere, e final
mēte con l' *Aceto*. Che all' hora nō basteranno, ne *Ghiac*
cio, ne cosa piu fredda (sepur si troua) ad oscurarle, ne ad
appa-

appanarle. Da tutto questo ragionamento voglio che si
 cauino queste due uerissime conclusioni. La prima è, che
 se il corpo humano sarà libero, netto, e senza humori so-
 uerbi, all'hora il ber fresco lo conseruera nel pristino sta-
 to suo, a guisa della Tazza ben purificata, e fortificherà
 le virtu, & i membri interni, come si è detto. Ma s'egli
 (come per il piu auuenir suole) si trouará di humiditari
 pieno, all'hora il liber fresco con la sua forza cacciado
 ella circonferenza quello, che nel corpo come inutile so-
 pra bonda, uerrà a mantenere i membri principali nel
 suo uigore, & a fortificargli contra gli impeti di ogni fu-
 tura corruttione, e malignità di humori. Hora questo
 bere fresco nuoce a gli otiosi a chi non l'ha per consuetu-
 dine, a chi è oppilato, a gli infermi, a chi è mal comples-
 sionato, a putti, a uecchi, a deboli di stomaco, a chi usa
 molto il coito. Ma gioua a gli huomini affaticati ne' ne-
 gotij, a chi ua per uiaaggio l'estate; & a questi se le danno
 i frutti, che rinfreschino, se ben non sono di buona quali-
 tà. Nuoce anco il ber fresco a gli Astmatici, & a tutte
 le infermità del petto, a i Nerui, e col tempo fa uenire
 graui infermitadi a chi non ci è auezzo. Chi vuol ber
 fresco, auuertà di mangiare assai prima che beua, e par-
 ticularmente Minestre, o buoni brodi caldi fatti con her-
 be odorifere, e con Canella, o Pepe, accioche lo stomaco
 da queste cose riscaldato, faccia tanto maggior resisten-
 za alla freschezza del bere, accioche il freddo non nuo-
 ca allo stomacho, & beua poco per uolta, che gli sarà di
 maggior gusto, & di piu profitto. Il ber fresco in somma
 gioua a quelli che sono sanguigni, carnosì, et molto esser
 citati di animo, & di corpo,

I L F I N E.

